

და მ ტ კ ი ც ე ბ უ ლ ი ა

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „თეთნულდი“

დირექტორის 2016 წლის ივნისის №02/37 ბრძანებულები

სსიპ პროფესიული კოლეჯი „თეთნულდი“



საქართველო, მესტია, ერეკლე ფარჯიანის ქ. № 25 სსიპ საგანმანათლებლო კოლეჯი „თეთნულდი“
ტელ. 595277667 / 577577406, ელ-ფოსტა tetnuld68@gmail.com, ვებგვერდი www.tetnuldi.edu.ge,

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. ვებგვერდი 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, ბულალტერ-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	<i>გიდი</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>გიდისმესამესაფეხურისპროფესიული კვალიფიკაცია 020551</i>

პროგრამის მოცულობა	<p>60 კრედიტი - 1500საათი თეორიულიკომპონენტი 40% - 600სთ. პრაქტიკულიკომპონენტი60% - 900 სთ.</p>
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 აღნიშნული კურსის გავლის შემდეგ სტუდენტს შეეძლოს ცალკეული პირებისა და ტურისტული ჯგუფებისათვის ადგილობრივ ღირსშესანიშნაობებზე ინფორმაციის მიწოდება და თანხლება; უფლებამოსილი ორგანიზაციის წარმოდგენილი სტანდარტის მიხედვით ტურისტებისათვის შემუშავებული ტურისტული მარშრუტისა და შესაბამისი 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>
დასქმების 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>იცის დაგაცნობიერებული აქვს ტურიზმისა და ასტუმართმასპინძლობის სფეროსათვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები.</p> <p>დაგეგმილი ტურისტული ფარგლებში სამუშაოს დაგეგმვა- ორგანიზების თანმიმდევრობა და წესები.</p> <p>პროფესიული ეთიკის დაცვით,</p> <p>სწორი მენეჯმენტისა და ასტუმართმასპინძლობის პრინციპებით ტურისტული ჯგუფის მართვა.</p> <p>მომსახურების არსი, წესები და ნორმები,</p> <p>გააზრებული აქვს მომსახურების სფეროს თანამშრომლების როლი და სამუშაოსათვის აუცილებელი მახასიათებლები;</p> <p>უცხო კულტურისთვის ეგების მქონე მომხმარებლის (რასა, ეროვნება, მოქალაქეობა, სოციალური სტატუსი, ასაკი) მომსახურების სპეციფიკა;</p> <p>სტუმრის ჯგუფური და ინდივიდუალური მომსახურება;</p> <p>უსაფრთხოების წესები და პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა</p> <p>ტურისტული ჯგუფის ტრანსპორტით გადაადგილებასთან,</p> <p>კვებასა და ღამისთვის თანდაკავშირებული საკითხების მოგვარების წესები და პროცედურები.</p>

ფლობს ზუსტი ინფორმაციას ქვეყნის მასშტაბით სარკინიგზო, საავტომობილო (მ.შ. ავტობუსისა და სამარშრუტო ტაქსების) და საჰაერო მიმოსვლის გზების დარეგულარული გადაადგილების მარშრუტების, საერთაშორისო და შიდა ფრენების განრიგის, საქართველოს აეროპორტების, ავტოსადგურებისა და რკინიგზის მუშაობის სქემის შესახებ ტურისტების გაძღოლის მეთოდოლოგია. ტურისტებისათვის ინფორმაციის გადაცემის ზოგადი პრინციპები მოწოდებულია, საქართველოს დარეგიონის ისტორიამსოფლიო, საქართველოს დარეგიონის გეოგრაფია მდგრადი განვითარებისა და გარემოსდაცვის პრინციპები ტურისტების ჩატარების შესახებ ანგარიშის მომზადების თანმიმდევრულობა და ფორმები შრომის კანონმდებლობა და საქმიანობას აწარმოებს შრომითი ხელშეკრულების ფარგლებში

საქართველოს ისტორია და თანამედროვეობა: საქართველოს ისტორიისა და გეოგრაფიის ძირითადი საკითხები; ლეგენდებისა და 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 საბაზისო და მეთოდური 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 თხოვრების მეთოდური ხერხები და მათი გამოყენება პრაქტიკაში ახალი ექსკურსიის მომზადების პრინციპები;

იცნობს, გააზრებულია აქვს და აცნობიერებს: მომსახურების სფეროს როლს ბიზნესში;

სფეროს კანონმდებლობას და პროფესიული ეთიკის ნორმებს შრომის კოდექსს და თავის საქმიანობაში იცავს მას საკუთარ უფლებებს და მოვალეობებს და პატივს სცემს სხვისას

ფლობს ძირითად ინფორმაციას:

კონკრეტული რეგიონის ისტორიულ, არქიტექტურულ ძეგლებზე, ციხე-სიმაგრეებზე, სხვადასხვა დანიშნულების ნაგებობებზე, არქეოლოგიურ და ადგილობრივ მემკვიდრეობაში დაცულ ექსპონატებზე, მათ შორის მიქვეყნის კულტურული, მენტალური, რელიგიური თავისებურებების შესახებ, რომელიც ქვეყნის ჯგუფიც აწარმოვდგენილი ტურში. ქართული კულტურის, ეთნოსის,

		<p>ეროვნული დარეგიონული სამზარეულოს თავისებურებებზე. კონკრეტული რეგიონის ლანდშაფტზე, რესურსებზე, ფლორასაკურორტებსა და დასასვენებელ ადგილებზე, დაცულ ტერიტორიებზე, მღვიმეებზე და მათ თავისებურებებზე. რეგიონის თანამედროვე სოციალურ-ეკონომიკური საკითხების შესახებ საქართველოში არსებული საფრთხის სახეების (ცხოველები, ქვეწარმავლები, სტიქია, ავდარი, ქვათაცვენა, ზვავი, მეწყერი, წყალდიდობა, კრიმინალური სიტუაცია) შესახებ;</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>		<p>შეუძლია: საექსკურსიო ტექსტის მომზადება ადგილობრივი ტურისტული მარშრუტისათვის; ექსკურსიის ჩატარება, ტურისგანხორციელება წინასწარ შემუშავებული გეგმის შესაბამისად; რუკის გამოყენება; დაგეგმილ მარშრუტზე ამომწურავ ინფორმაციის საინტერესო და დაცემა და შესაბამისი ახსნა-განმარტება; ადგილობრივი მრეწველობის შესანიშნავი ზეინფორმაციის მუდმივი განახლება; უსაფრთხოების წესების და ეთიკის ნორმების დაცვა; ტურისტთა დროულად გაფრთხილება; ტურისტთა ჩატარების შესახებ ანგარიშის მომზადება; ტუროპერატორ კომპანიასთან მუშაობის კოორდინაცია/ ტურის მსვლელობაში მოულოდნელი ცვლილებების შეტანის აუცილებლობის განხილვა და მკვეთთან; მარშრუტის დეტალების, ფაქტების, სტატისტიკური ინფორმაციის, რუკების, სატრანსპორტო მარშრუტებისა და მოძრაობის გრაფიკების შესახებ ინფორმაციის დამახსოვრება და გამოყენება; უსაფრთხოების წესების დაცვა და პირველადი/ექიმადელოსამედიცინო დახმარების აღმოჩენა; მრავალფეროვან სიტუაციებში, მათ შორის სტრესულ, სახიფათო, კრიტიკულ და ფორსმაჟორულ სიტუაციებში ემოციური სტაბილურობისა და ადექვატური ქმედების უნარის შენარჩუნება ტურის მსვლელობის ხარისხის კონტროლი; საჭიროების შემთხვევაში ტრანსპორტირების ალტერნატიული საშუალებების გამოძებნასთან დაკავშირებით აუცილებელი ცვლილებების დამკვეთთან შეთანხმება; რუკის კითხვა და საჭიროების შემთხვევაში რუკის ეფექტურად გამოყენება; სხეულის, ხმის და ემოციების ფლობა; მიკროფონის, სხვა აუდიო-ვიდეო ტექნიკის სწორად დამიზნობრივად გამოყენება; სპეციალური ფორმების და ცხრილების 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 ადექვატური პასუხის გაცემა; რჩევის მიღება და საყვედურის გაცნობიერება; კოლეგების მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუიმ პრობლემასთან დაკავშირებით;</p>

	<p>პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა; ამათუიქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის განალიზება და მისი საღებგადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში არგუმენტირებული ახსნა-განმარტება; გაუთვალისწინებელი პრობლემის წარმოქმნისას, სტუმრის პრეტენზიის შემთხვევაში, ადექვატური გადაწყვეტილების მიღება; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტების ადამომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევ რული შესრულება. საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, მუშაობა პარტნიორთან დამისი და ხმარება; ცვალება დგარემოსა და სიტუაციებისადმი შემოუბლობა, სამუშაო პროცესების ადამომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებ ების 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 და მოგვარება); ექსტრემალურ, კონფლიქტურ, სტრესულ და სახიფათო სიტუაციებში თავდაჭერისა და ადექვატური ქმედების უნარი.</p>
<p>კომუნი კაციის უნარი</p>	<p>აქვს : კარგისაკომუნიკაციო და ინტერპერსონალური თვისებები; მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის, საინტერესო თხრობის უნარი. შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე დამიანებთან კომუნიკაციის უნარი; შეუძლია: ქართულ და უცხოენაზე/ ენებზე გამართული ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში დიალოგის წარმართვა, საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება, ქართულ და უცხო (ერთანორ) ენაზე ტექსტის გადაცემას რეგულარულად, გამართულად, მოკლედ, მკაფიოდ, მარტივად, ხანგრძლივად, დროულად. ინტერნეტით, სპეციალურილიტერატურის საშუალებით და კოლეგების გამოკითხვით საჭირო ინფორმაციის მოძიება, დამუშავება, დასწავლა, ფაქტების, მოვლენების სტატისტიკური ინფორმაციის დამახსოვრება და გადაცემა. ინფორმაციის მოძიების მიზნით საინფორმაციო ტექნოლოგიების, ინტერნეტის, სხვადასხვა სახის ლიტერატურის, ენციკლოპედიების, ცნობარების გამოყენება;</p>

	<p>გუნდური მუშაობა, აქვს კოლეგებთან ინფორმაციის გაცვლის მზაობა სტუმრის თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება.</p> <p>იყოს ტოლერანტული უცხო კულტურისადარელიგიის მიმართ გამართულად, სწორად შეადგინოს სიტყვიერი და წერილობითი ანგარიში ტუროპერატორიკომპანიისადმი მიმართვის მომზადება, შესრულებული სამუშაოს, არსებული პრობლემებისადამათი მოგვარების მიზნით.</p> <p>ტურის მიმდინარეობის პროცესში გარკვეული ინფორმაციის ჩანიშვნა, ტურის ტაშენიშვნების ჩაწერა და ანგარიშისთვის ამ ინფორმაციის გამოყენება</p> <p>ტურის მიმდინარეობისას შესაბამისი დოკუმენტების გაფორმება იყოს კომუნიკაბელური, კონტაქტური, კორექტული, გაწონასწორებული,</p> <p>საქმიანობისას შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირთა სპეციფიკის გათვალისწინება, არასტანდარტული შემთხვევისას ტურის ტაშე დროულად გაფრთხილება,</p> <p>პრობლემურისიტუაციებისპრევენცია და მოგვარება ადგილობრივ მოსახლეობასთან, 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 აპირველადისამედიცინო დახმარების წესები; საჭირო SOS ნომრები.</p>
სწავლის უნარი	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილისათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი;</p> <p>შეუძლია საკუთარ სწავლის დაგეგმვა, ინფორმაციის მუდმივი განახლება, თვითგანვითარებისა და ცოდნის გაღრმავების მიმართულე ბით რეალისტურისას სწავლო ამოცანების დასახვა, სწავლის შესაძლებლობათა ძიება;</p> <p>აქვს სახალი დიდეებისა და ტექნოლოგიების მიმართ მაღალი მიმდებლობის გამო მუშავეების უნარი;</p>
ღირებულებები	<p>იცნობს ტურისტული ბიზნესის სფეროს, გააზრებულია ქვესმომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში; წარმოდგენა აქვს სტუმართმასპინძლობის ძირითად პრინციპებზე, გააჩნია პროფესიული ეთიკა, გაცნობიერებულია ქვესაკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა;</p> <p>იცავს უცხო კულტურის მომხმარებლების მომსახურების სპეციფიკას;</p> <p>იცავს და ერთგულია უწყვეტი განათლების პრინციპების მიმართარის დისციპლინი რებული, თავაზიანი და ყურადღებიანი; ახასიათებს სორგანიზებულობა, გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; არის ტოლერანტული და ემოციურად სტაბილური. აქვს კარგი ცოდნა საკუთარი ობიექტის, ქვეყნის იმ ნაწილის შესახებ, სადა ცუფლებამოსილია ჩაატაროს ექსკურსია;</p> <p>ახასიათებს შემოქმედებითობა და აღიდერობის უნარი;</p>

	<p>ავლენისაკუთარიქვეყნისკანონებისადატრადიციებისპატივისცემას; იცავსგარემოსდახელსუწყოფლობსგარემოსდაცვითილონისძიებებისგანხორციელებასიცავსუსაფრთხოებისწესებსადა პირადიჰიგიენისნორმებს; მუდმივადზრუნავსტურისმსვლელობისხარისხზე. იცავსშრომითკანონმდებლობას</p>
<p>ცოდნის შეფასება</p>	<p>პროფესიულისტუდენტისცოდნისშეფასება დადებითშეფასებადჩაითვლება: (A) ფრიადი – მაქსიმალურიშეფასების 91% დამეტი; (B) ძალიანკარგი – მაქსიმალურიშეფასების 81-90%; (C) კარგი – მაქსიმალურიშეფასების 71-80%; (D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალურიშეფასების 61-70%; (E) საკმარისი – მაქსიმალურიშეფასების 51-60%; უარყოფითშეფასებადჩაითვლება: (FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალურიშეფასების 41-50%. რაცნიშნავს, რომპროფესიულსტუდენტსჩასაბარებლადმეტიმუშაობასჭირდებადაეძლევადამოუკიდებელიმუშაობითდამატებითგამოც დაზეერთხელგასვლისუფლება. (F) ჩაიჭრა - მაქსიმალურიშეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს, რომპროფესიულისტუდენტისმიერჩატარებულისამუშაოარარისსაკმარისიდანამსსაგანიახლიდანაქვსშესასწავლი. მაქსიმალურიშეფასება 100 ქულაა. პროფესიულისტუდენტისმიერმიღწეულისწავლისშედეგებისერთჯერადად - მხოლოდდასკვნითიგამოცდისსაფუძველზეშეფასებადაუშვებელია. პროფესიულსტუდენტსუფლებააქვს, გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითიგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმიღებისშემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში. შეფასებისფორმა: <ul style="list-style-type: none"> • შუალედურიშეფასება • დასკვნითიშეფასება შეფასებისმეთოდი: <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვებადადემონსტრირება </p>
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლ</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს გიდის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე</p>

ებლობ ა	
------------	--

პროგრამის სახელწოდება	დურგალი
პროექტის განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>დურგალის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 040952</i>
პროგრამის მოცულობა	<i>60 კრედიტი - 1500 საათი თეორიული კომპონენტი 40% - 600 სთ. პრაქტიკული კომპონენტი 60% - 900 სთ.</i>
პროგრამაზე	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>

ე დაშვე ბის წინაპ ირობა		
პროგ რამის მიზან ი	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს დურგალი, რომელსაც შეუძლია თანამედროვეების დასამუშავებელი მანქანა-დანადგარებით დაპოზიციური მანქანა – იარაღებით მოუშაობა; სარესტავრაციო და სარემონტო სამუშაოების ჩატარება. წუნისა და დაბალი ხარისხის პროდუქციის გამოშვების მიზეზების გაანალიზება, მათიაღმოდ ხვრისათვის და გემილილონის ძიებების შემუშავება.</p> <p>შეუძლია ტექნოლოგიური პროცესების მატერიალური დანახარჯების ნორმატივების გაანგარიშება; ხის დამუშავების ტექნოლოგიური პროცესების ეკონომიკური გაანგარიშება; ნაკეთობის დასამზადებლად საჭირო ნედლეულისა და დამზარებასალების სპეციფიკაციის დამისიღირებულების დადგენა;</p>	
დასქმ ების სფერ ო	<p>კურსდამთავრებულს შეუძლია დასაქმდეს ხის დასამუშავებელისა წარმოში, რომელიც დაკავებულია საავიჯო და სამშენებლო ნაკეთობების წარმოებით, ასევე ნებისმიერი კერძოსა წარმოში და აუცხოური ფირმაში. შესაძლებელია თვითდასაქმება და ინდივიდუალური მეწარმეობა.</p>	
სწავლ ის შედეგ ი	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცის, რომ პასუხისმგებელია სამუშაოს შესრულებასა და სამუშაო პროცესში კოლეგებთან ურთიერთობაზე. ზედამხედველობს და აკონტროლებს როგორც არასტანდარტული, ასევე სტანდარტული ოპერაციების შესრულებას და ხშირად მათ კომბინირებას.</p> <p>იცის შესწავლილი აქვს სატყეოს საქონლის სახეები და მათი ფიზიკურ- მექანიკური თვისებები. შეუძლია ესკიზებისა და ნახაზების წაკითხვა და გაგება. ხის პროდუქციის დადგენილი ხარისხის განსაზღვრა. სადურგლონაკეთობის ესკიზისა და მარტივ ნახაზის შედგენა.</p> <p>საბაზოდ იცნობს პროფესიულს იტყვითამარაგს, ავეჯის ისტორიასა და დიზაინს</p>
ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	<p>მესამესაფეხურის დურგალს პრაქტიკულად უკვე შეუძლია ისეთი სამუშაოების შესრულება, რომელიც მოითხოვს ხის მასალის გაზომვას, ხელისპნევატური, მექანიკური და ელექტრო იარაღების გამოყენებას მარტივისადურგლონაკეთობის დასამზადებლად.</p>	
დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლია მოუშაობის შეფერხების მიზეზების დადგენა, ხელსაწყოებისა და მჭრელი იარაღების ტექნიკური პასპორტისა და საექსპლუატაციო ინსტრუქციების გამოყენება, ხელმძღვანელთან კონსულტაციის შემდეგ შეფერხების მიზეზების დადგენა და დასკვნის გამოტანა მათაღმოსაფხვ ხვრელად.</p>	

	კომუნიკაციის უნარი	აქვს პროფესიულ საკითხებზე დეტალური წერილობითი და ზეპირი კომუნიკაციის უნარი კოლეგებთან და ხელმძღვანელთან. შეუძლიათ ანამედროვეს აინფორმაციოდან საკომუნიკაციო წყაროებიდან მოძიოს და გამოიყენოს შესაბამისი ინფორმაცია წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის სრულყოფისთვის.
	სწავლის უნარი	აქვს უნარი დანების ყოფაგანაგრძოს პროფესიული ზრდა გამოცდილი ხელმძღვანელობის მეთვალყურეობით.
	ღირებულებები	აქვს პასუხისმგებლობის გრძნობა, კმაყოფილია საკუთარი ხელით დამზადებული პროდუქციით.
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) ვერ ჩააბარა - 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 ამ მუშაო არარის საკმარისი დამასსაგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი. 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, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნითი გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედური შეფასება • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება 	

სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს დურგლის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე
----------------------------------	---

პროგრამის სახელწოდება	მზარეული II საფეხური
პროფესიული განათლების საფეხური	მეორე საფეხური
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 010463
პროგრამის მოცულობა	საგანმანათლებლო პროგრამამ მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,
პროგრამაზე დაშვების	პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი

წინაპირობა		
პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია მოაშდოს 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.</p>	
დასქმების სფერო	<p>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</p>	
სწავლის შედეგი	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცნობსდაიცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; • სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; • სამუშაო იარაღების ადათანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება. • საკვები პროდუქტების სახეები, შემაღვენლობა, მათი კვებითი ღირებულება. • საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. <p>მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია.</p> <ul style="list-style-type: none"> • საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, დადაფასოება), მათი შენახვის წესები. • სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება; დამზადება, თერმული დამუშავების, გაყინვის ან გაციების მეთოდები. შენახვის პირობები და ვადები. • საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდი დამუშავება. <p>ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით დამზარეულის ან შემფარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლიანახე ვარჯიშობრივ კატეგორიის ადაკერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების დამზადების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ყველანაირის საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოურის სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა. • სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით); • ქართულისამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, <p>სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონალური სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ქართულისამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზარევეპტურის ადა ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე; იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძვლებს და მათ თავისებურებებს. • მსოფლიოსამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების რეცეპტურის საფუძველზე მომზადება ბოსტნეულის,

ბურღვლეულის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი) ხორცის; ნანადირევის (ხოხობი, გარეულიიხვი, მწყერი); ზღვისპროდუქტების; პარკოსნების; კვერცხის, სოკოს, რძისპროდუქტებისგამოყენებითწვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპეების; აპერიტივებისადასხვამარტივიკერძებისაწყობა-მომზადება.

- ცომზემუშაობა; ცომეულისძირითადისახეობებისმომზადებისმეთოდები;

ფლობსხილისადასხვაინგრედიენტებისაგანმარტივიდესერტებისმომზადებისტექნოლოგიას;

- მუშაობისტექნიკა, მათშორისდანითმუშაობისტექნიკასაშუალოდონეზე (კარვინგისხელოვნება).

ნედლეულისხარჯის, ნახევარფაბრიკატებისადამზაპროდუქციისგამოსავლიანობისგამოთვლანედლეულისცალკეულისახეობებისმ იხედვით. იცნობსმენიუსსტრუქტურასდამენიუსსახეებს,

- მენიუსწარდგენა, მარტივიდართული (შერეული) კერძისსაკალკულაციობარათებისშედგენა;
- სამზარეულოსაღწერა / ინვენტარიზაცია; ნედლეულისხარისხისადაწონისკონტროლი.

აქვსსამზარეულომართვისსწორიდაგეგმარებისადააღრიცხვიანობისათვისაუცილებელისაფუძვლებისცოდნა.

- ზომის, წონისადამოცულობისერთეულები. იცისკერძისულუფებადადაყოფა;

კერძისთვითღირებულებისგამოთვლა.

- სხვადასხვაკვებისობიექტებისკლასიფიკაცია;

შეუძლიასხვადასხვატიპისლონისძიებებისგეგმისმომზადებასადამისგანხორციელებაშიმონაწილეობისმიღებ ა.

- კერძისგაფორმებადამისიწარდგენისათვისსაჭიროსერვისისადასერვირებისცოდნა.
- მომსახურებისკულტურა, სტუმართანურთიერთობა,
- კვებისადამისიმნიშვნელობისარსი, კვებისპროდუქტებისკომპონენტები, კვებისპროდუქტებისბიოლოგიურიწარმოშობისბუნებრივიკონტამინანტები, კვებისპროდუქტებისანთროპოგენურიქიმიურიკონტამინანტები.

კვებითინტოქსიკაციებიდამათიპროფილაქტიკა.

- სანიტარიულ-

ჰიგიენურიმოთხოვნებიკვებისმრეწველობისსაწარმოებისმოწყობისადატექნოლოგიურიპროცესებისადმი.

- სანიტარიულ-ჰიგიენურიმოთხოვნებიხედლეულისადმი; სანიტარიულ-ჰიგიენურიმოთხოვნებიმზაპროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთაპირადიჰიგიენა;

მოთხოვნებიპერსონალისშრომისპირობებისადაუსაფრთხოებისადმი.

სანიტარიულიკანონმდებლობადასაზოგადოებრივიკვებისსფეროშიმარეგლამენტირებელინორმატიულიდოკუმენტები.

სანიტარიულიმოთხოვნებისაზოგადოებრივიკვებისობიექტებისსათავსებისმოწყობისადამოვლისადმი.

- მწერებისადამღრღნელებისსაწინააღმდეგოლონისძიებები;

		<p>საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში კვების პროდუქტების და/ან კერძების მომზადების, კულინარიული დამუშავებისა და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები, მოთხოვნები კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების, მიღებისა და შენახვისადმი. საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები;</p> <p>ინფექციური და პარაზიტული დაავადებების პროფილაქტიკა.</p> <p>საბაზისო დონეზე იცნობს:</p> <ul style="list-style-type: none"> - შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები; - პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები; - შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსა წინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები; - სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები; - პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები; - ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესი; - ინვენტარიზაციის ჩატარების წესი და ვადები.
	<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს მასზე დაკისრებული სამუშაო. • სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება; სამზარეულოს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება დამათიმოვლა; • პროდუქტების დამუშავება - კერძისათვის საკვები მასალის სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების ან დაფქვის გზით, კერძისათვის საჭირო მასალის თბური დამუშავება. • დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება. • მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე. <p>ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ-მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარ ფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარ ფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.</p> <ul style="list-style-type: none"> • კერძების მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს; აწარმოებს მომზადებულის საკვების გაცემას და დგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით; • პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა. • მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.
	<p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p>	<p>შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>

<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<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) <i>intermediate</i> 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>
<p>სწავლის უნარი</p>	<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>
<p>ღირებულებები</p>	<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>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) ვერჩააზარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაზარებლად 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 ამ მუშაო არარის საკმარისი დამასსაგანია ხლიდან აქვს შესასწავლი. 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, გავიდეს დამატებითი გამოცდა და შეუარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედური შეფასება • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს მზარეულის სპეციალობის მეასამე საფეხურზე</p>

პროგრამის სახელწოდება	<i>მზარეული III საფეხური</i>
პროფესიული განათლება	<i>მესამე საფეხური</i>

ეზის საფეხური	
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	მზარეულისმესამესაფეხურისპროფესიული კვალიფიკაცია 010463
პროგრამის მოცულობა	საგანმანათლებლოპროგრამამოიცავსსულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს,
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	პროგრამაზედაიშვებაპირირომელსაცაქვსსაბაზოგანათლებადაშეფასებისადაგამოცდებისეროვნულიცენტრისმიერჩატარებულიპროფესიულიტესტირებისსაფუძველზეგადალახამინიმალურიკომპეტენციისზღვარი
პროგრამის მიზანი	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.
დასქმების სფერო	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
სწავლის შედეგი	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p> <p>იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების პრინციპები და კონცეფციები. კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები სხვადასხვა სახეობის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების კონცეფცია, კვების ობიექტების მენეჯმენტი იერარქიული სტრუქტურა, სარესტორნო მარკეტინგი, გაყიდვები, რეკლამა. საფუძვლიანად ფლობს თანამედროვე ქართული კერძების მომზადების ხელოვნებას ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად.</p>

		<p>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 გამოყენებით რეცეფტურის საფუძველზე.</p> <p>კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის სწრაფი კვების ობიექტების ატვირთვით, სკერძების 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 სივითა და ცხელისასმელების მომზადება, მენიუს მიხედვით შეკვეთების მიღება. მომსახურების ეთიკეტი, მომსახურების ფსიქოლოგია, სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში. ინტერპერსონალური კომუნიკაციის არსი და მნიშვნელობა. კვების ობიექტების სურსათით მომარაგება. 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, საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადაამხდელი (ზოგადი მიმოხილვა).</p>
ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი		<p>. შეუძლია:</p> <p>ყოველნაირის კვების პროდუქტების ხარისხიანი შერჩევა, მიღება, აღრიცხვა, პირველადი დამუშავება და დაბინავება. პირველადი აღრიცხვით და დოკუმენტის წარმოება. შეფ-მზარეულის კონტროლის ქვეშ,</p> <p>ან მისგარეშე დამოუკიდებლად ამზადებს ნაციონალურ და მსოფლიო სამზარეულო კერძებს.</p> <p>შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, შექმნას სახალი რეცეფტი კერძების მოსამზადებლად.</p> <p>მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, იყენებს თანამედროვე მანქანა და ნაღვარებს და ინსტრუმენტებს. შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება.</p> <p>ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტების და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის დამომხმარებელი სმოთხოვნის გათვალისწინებით.</p>

დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლია კონტროლის პირობებში და კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება.</p> <p>შეუძლია მზარეულისა და შეფ-მზარეულის შინაშენების მიღება. აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი.</p> <p>ექსტრემალურ სიტუაციაში შეუძლია გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი პრობლემები.</p> <p>კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შეუძლია მოამზადოს სკერძი, რომელიც მენიუში არ არის.</p> <p>შეუძლია მომხმარებელთან საჩივრების გათვალისწინებით დამათიმოთხოვნების შესაბამისად გადაწყვეტილებების მიღება. მცირე ზომის ობიექტებში სადაც არ არის შეფ-მზარეული შეუძლია დამოუკიდებლად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება.</p> <p>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) საკომუნიკაციო დონეზე, შეიძლია დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე</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>
ღირებულებები	<p>სრულყოფილად და სასფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არს და სტუმართ მასპინძლობის ძირითად პრინციპებს. პროფესიულ ეთიკის პრინციპებს. გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეტილ განწყობა კოლეგებთან. სტუმარ მასპინძლობის ინდუსტრიაში კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას</p>

<p>ცოდნის შეფასება</p>	<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) ვერჩააზარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაზარებლად 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 ამ მუშაო არარის საკმარისი დამასსაგანია ხლიდან აქვს შესასწავლი. 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, გავიდეს დამატებითი გამოცდა და შეუარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედური შეფასება • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</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 პროგრამამოიცავსულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს.</i>

<p>პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა</p>	<p>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</p>	
<p>პროგრამის მიზანი</p>	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს სარესტორნო საქმის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების მუშაობის ორგანიზება, მომხმარებლის მიღება, კონსულტირება, მომსახურება და მაგიდის სერვირება დადგენილი ნორმების მიხედვით. სარესტორნო საქმის უმცროსმა სპეციალისტმა ასევე უნდა შეძლოს რამოდენიმე კაცისაგან შემდგარი გუნდის ზედამხედველობა და მართვა, კურსდამთავრებული პროფესიისათვის საჭირო ცოდნის გარდა სწავლის პროცესში გამოიმუშავეს სარესტორნო საქმის სპეციალისტისათვის აუცილებელ უნარ-ჩვევებს. პროგრამის დასრულების შემდეგ მათ მუშაობა შეეძლება თერაპიის სფეროს უმცროსი რგოლის ზედამხედველებად.</p>	
<p>დასაქმების სფერო</p>	<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>	
<p>სწავლის შედეგი</p>	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; იცნობს და იცის კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტის (რესტორანი, კაფე, ბისტრო, ბარი, ბუნგალო და ა.შ) ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; იცის რესტორნის დანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარების და სხვა სამუშაო იარაღების დანიშნულება, უსაფრთხო გამოყენება, გასუფთავება, მოვლა და შენახვა ჰიგიენური და სანიტარული ნორმების დაცვით; იცნობს სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზებისადამომზადების წესებს, ხანძარსა და ალკოჰოლური ნორმებისა და სავაჭრო ტილაციორეჟიმს; სანიტარულ ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს; შრომის უსაფრთხოებისა და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმებს; რესტორნის დადამხმარესათვის სოციალური დასუფთავების წესებს; იცის კვებითი ინფექციები, უფარვის სასმელით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები. იცნობს სურსათის უვნებლობის პრინციპებს. იცნობს რესტორნის მენიუს სახეებს, სტრუქტურას და მენიუს შედგენის პრინციპებს; იცის მომსახურება და სერვისი: მომსახურების ძირითადი სახეები და პრინციპები; მომსახურების ეტიკეტი; სერვირების სახეობები; მაგიდის სერვირება; კერძებისა და სასმელის შესაბამისობა; სასმელების მირთმევის ქრონომეტრაჟი და სხვა, საბაზისო დონეზე იცნობს: - შრომითი ურთიერთობების მართვით დასაწყის ნორმები;</p>

- პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;
- შრომის უსაფრთხოების, ხანძარსა და ალმდე გოუსაფრთხოების დაცვის და ენტილაციის მარეგულირებელი ნორმები;
- სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;
- პირველადის სამედიცინო დახმარების წესები. საფუძვლიანად იცის:
- 1. დარბაზის მომზადების წესები და სტანდარტები
- ავეჯის მოხმარების და დასუფთავების წესები;
- რესტორნის მოწყობილობების, დანადგარების და აპარატურის წინასწარ მომზადების, დანიშნულების ამებრ მოხმარების, მოვლის, გასუფთავების, შენახვის და ინვენტარიზაციის წესები;
- 2. მომხმარებლის მომსახურება
- სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები;
- ტურიზმის სფეროს არსი და დანიშნულება;
- კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;
- მომხმარებლის მომსახურების არსი;
- მომსახურების ძირითადი პრინციპები, რომელიც მოიცავს მომხმარებლის სურვილის გაგებას და ამის დაკმაყოფილებას;
- მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში;
- მომსახურების ადაქცევის ეტიკეტი და პროფესიული ეთიკა;
- მაგიდის სერვირებას ხვადას ხვატიპის კვების ობიექტებში;
- "ალკარტე" სერვისი;
- სუფრის ეტიკეტი და სერვირების წესები კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის (საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი);
- სტუმრის დახვედრის, მიღების და მაგიდასთან მიცილების წესები;
- მენიუს და კერძების შემადგენლობის ცოდნა;
- საფირმო კერძის წარდგენის და შეთავაზების წესი;
- სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა;
- ღვინის კატალოგის წარდგენა და აპერეტივის შეთავაზება;
- კერძების ადასასმელების შერჩევაში დახმარება;
- კერძების ადასასმელების თავსებადობის ცოდნა;
- შეკვეთის მიღება;
- შეკვეთის გაფორმება;
- შეკვეთის სამზარეულოსათვის გადაცემა;
- მაგიდის სერვირების განახლება;
- შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება;

იცისერვირებისდამომსახურებისგანსხვავებულისახეები, სხვადასხვა ტიპისლონისძიებებზემომსახურებისსპეციფიკა:

- ბუფეტისმომსახურება;
- შვედურიმაგიდისმომსახურება;
- ფურშეტებისმომსახურება;
- ბანკეტების, წვეულებების, ვიპსტუმრების, ოფიციალურიდადიპლომატიურიმიღებებისმომსახურება;

- კოკტეილებისსალამოსმომსახურება;
- საქმიანისადილისმომსახურება;
- სადღესასწაულოწვეულებებისმომსახურება;
- ყავისშესვენებაზემომსახურება;
- კორპორატიულისადილების, ლანჩებისდაწვეულებებისმომსახურება;
- გასვლითილონისძიებებისმომსახურება;
- სასტუმროებშისაუზმისდაბრანჩისმომზადებადამომსახურება;
- სასტუმროსოთახებშისასმელებითადაკერძებითმომსახურება;

ფლობსფორლეგენითმომსახურებისხელოვნებას, სასმელებისჩამოსხმის, ჩამოტარებისდამირთმევისსხვადასხვაწესებს.

იცისდიდისასტუმროსკვებისბლოკისმუშაობისსპეციფიკადაპრინციპები;

იცის "ვერცხლისმომსახურების" (" Silver Service") სტანდარტები.

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

3. ალკოჰოლურიდაუალკოჰოლოსასმელები, ცხელისასმელებიდათამბაქოსნაწარმი;
ალკოჰოლურიდაუალკოჰოლოსასმელებისსახეები, მათიწარმოებისმეთოდებიდატექნოლოგია; წარმოშობისისტორია, სპეციალურიმახასიათებლები, საგემოვნოთვისებები; იცნობსშენახვისპირობებსადავადებს

(ტემპერატურულინორმები, გაციებისზღვრულინორმები, გაყინვისადაგაციებისმეთოდები); ფლობსსასმელებისვარგისიანობისგანსაზღვრისმეთოდებს;

- ღვინისსახეობებიდაასორტიმენტი, წარმოებისმეთოდებიდატექნოლოგია, წარმოშობისისტორია, კვებითიღირებულება, საგემოვნოთვისებები, სამკურნალომნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირებისდაღვინისმირთმევისწესი; ენოთერაპიისსაფუძვლები;

- ალკოჰოლურისასმელებისკონსულტირების, მოხმარებისდამირთმევის წესები;

- სხვადასხვასასმელისათვისშესაბამისიჭიქისშერჩევა;

- უაღკოპოლო, მინერალური და გამაგრებელი სასმელების ასორტიმენტი დამათიმირთმევის წესი;
 - ჩაის და ყავის მირთმევის წესი;
 - თამბაქოს ნაწარმის კლასიფიკაცია, მათიმირთმევის 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;
 - ალკოჰოლურის სასმელების კონსულტირების, მოხმარების დამირთმევის წესები;
 - ლუდის ჩამოსხმის დამირთმევის წესი; ლუდის ჩამოსახმელი აპარატურის გამოყენება;
 - ლიქიორების ასორტიმენტი დამირთმევის წესი;
 - ჩაის 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 ექვითრის წარდგენა და თანხის აღება;
 - ხურდის დაბრუნება;
- 6. სამზარეულოს სტრუქტურა, საკვები პროდუქტები და კერძების ასორტიმენტი**
- სამზარეულოს სტრუქტურისა და ორგანიზაციის ცოდნა;
 - რესტორნის მენიუს კერძების შემადგენლობის ცოდნა;
 - საკვები და სასმელი პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება;
 - რესტორნის კერძების მომზადების მეთოდების ცოდნა;
 - კვების ჰიგიენა და უსაფრთხოება; საკვები პროდუქტების ვარგისიანობა, კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელითა და საკვებით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები, სურსათის უვნებლობის პრინციპები;
 - უსაფრთხო დაჯანმრთელი კვების წესები.
- იცის და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.
- იცის სასაწყობო მარაგების დამატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები;
- იცის ცხელის სასმელების მომზადების ტექნოლოგია;
- იცის მათემატიკური გამოთვლები: არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალური ცხვებზე.

		<p>წილადებსადაათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციებისგამოყენება, პროცენტებისგამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევეკალკულატორისანკომპიუტერისგამოყენებით; წონისსაზომიერთეულებიდა კონვერტაცია; შეუძლიამასაღებისარსებულშიმარაგებისდათვლა;</p> <p>დღისგანმავლობაშიმომსახურებისღირებულების, ამონაგებისგანგარიშება, სალაროაპარატისმაჩვენებლებისშედარება, ანგარიშებისშედგენა.</p> <p>იცისანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვადაკალკულაცია</p> <ul style="list-style-type: none"> - ნაღდიდაუნაღდოანგარიშსწორებისოპერაციები; - საკრედიტობარათებისმოხმარება, გადარიცხვითდაანგარიშსწორებისსხვა ოპერაციებითმუშაობისწესები; საბანკოტერმინალებისგამოყენება; - რესტორნის/ ბარისმართვისერთერთიკომპიუტერულიპროგრამისმოხმარება, "თაჩკომპიუტერი" - სდაქვითრისამოსაბეჭდითერმულიპრინტერისმოხმარების წესი; - სალაროაპარატისგამოყენება; - მომხმარებლისათვისმისაღებიგადახდისფორმების კონსულტირება; - სასმელითდასაკვებითმომსახურებისსაფასურისმომხმარებლისანგარიშზედარიცხვა; - დღისგანმავლობაშიშემოსულიექვითრებისმიხედვითშემოსულითანხისდაანგარიშება; ანგარიშისმომზადებანაღდიდაუნაღდოანგარიშსწორებისმიითებთდაშესაბამისიპირისათვისგადაბარება; - ცვლისდახურვისწარმოება. <p>შეუძლიაიმუშაოსრთულიმენიუსპირობებში.</p> <p>ფლობს:</p> <p>რესტორნისრეკლამირებისადამომხმარებელთამოზიდვისწესებს;</p> <p>ერკვევასარესტორნობიზნესში;</p> <p>იცისსასტუმროებისკვებისობიექტებისმუშაობისსპეციფიკა;</p> <p>იცისრეალიზაციისადამარკეტინგისსაფუძვლებისაბაზისოდონეზე;</p> <p>საზოგადოებასთანურთიერთობისსაფუძვლები.</p>
	<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ინსტრუქციებისდაცვითრესტორნისდარბაზისადასამუშაოარეალისმომზადება, დადგენილიწესებისმიხედვითავიჯისგანლაგება; - დარბაზისდალაგებადადასუფთავება; - უსაფრთხოსამუშაოგარემოსორგანიზება; ვენტილაციისრეჟიმის, სანიტარულ-ჰიგიენურიორმებისადახანძარსაწინააღმდეგოწესებისდაცვა;

- პირველადისამედიცინოდახმარებისაღმოჩენა;
- რესტორნისდანადგარების, აპარატებისდაინსტრუმენტებისდანიშნულებისამებრგამოყენება, მოვლადაშენახვა;
- რესტორნისსუფრებისადახელსახოცებისგამოყენება, მათიმოვლადაშენახვა;
- რესტორნისჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩანგლისდასხვააქსესუარების დანიშნულებისამებრმოხმარება, მათიწინასწარიმომზადება, მოვლადაშენახვა;
- სარესტორნომომსახურება - "ალაკარტი";
- საუზმის, სადილისადავახშმისმომსახურება;
- სწრაფიკვებისობიექტებისმომსახურება;
- მომხმარებლისდახვედრა, მიღებადამაგიდასთანმიცილება;
- მენიუსწარდგენა, საფირმოდადღისკერძებისგაცნობა, აპერეტივის შეთავაზება;
- ღვინისბარათისგაცნობა, ღვინისკონსულტირება;
- სტუმრისკონსულტირებაკერძებისადასასმელებისშერჩევაში, მენიუსშემადგენლობისშესახებსტუმრისკითხვებზეპასუხისგაცემა (კერძისშემადგენლობა, მომზადებისმეთოდიდასხვ.);
- შეკვეთისმიღება, გაფორმებადასამზარეულოშიგადაცემა;
- შეკვეთისშესაბამისადმაგიდისსერვირება;
- სუფრაზეკერძებისდადგენილითანმიმდევრობითმიტანადაშესაბამისადმაგიდისსერვირებისგანახლება;
- ქვითრისსტუმრისათვისწარდგენა; ხურდისდაბრუნება;
- ერთდროულადრამოდენიმემაგიდისმომსახურება;
- მაგიდისალაგებაწესებისდაცვითდამაგიდისმომზადებაახალისტუმრისმისაღებად;

რესტორნისრეკლამირებადასტუმართამოზიდვა.

სერვირებადამომსახურებასხვადასხვატიპისლონისძიებებზე:

- ბუფეტისმომსახურება;
- შვედურიმაგიდისმომსახურება;
- ფურშეტებისმომსახურება;
- ბანკეტების, წვეულებების, ვიპსტუმრების, ოფიციალურიდადიპლომატიურიმიღებებისმომსახურება;
- კოკტილებისსალამოსმომსახურება;
- საქმიანისადილისმომსახურება;

- სადღესასწაულოწვეულებებისმომსახურება;
- ყავისშესვენებაზემომსახურება;
- კორპორატიულისადილების, ლანჩებისდაწვეულებებისმომსახურება;
- გასვლითილონისძიებებისმომსახურება;
- სასტუმროებშისაუზმისდაბრანჩისმომზადებადამომსახურება;
- სასტუმროოთახებშისასმელებითადაკერძებითმომსახურება;

შეუძლიაფორლეგენითმომსახურება. სასმელებისჩამოსხმა, ჩამოტარებადამირთმევასხვადასხვაწესით.

შეუძლიადიდისასტუმროსკვებისბლოკებშიმუშაობა; შეუძლია"ვერცხლისმომსახურება".

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

შეუძლიაინვენტარიზაციისჩატარება;

შეუძლიართულიმენიუსპირობებშიმუშაობა. შეუძლია:

რესტორნისრეკლამირებადამომხმარებელთამოზიდვა; პროდუქტისსათანადოდშეთავაზებადაგაყიდვა; ალკოჰოლურიდაუალკოჰოლოსასმელები, ცხელისასმელები

- ალკოჰოლურისასმელებისკონსულტირებადამირთმევა;
- ლუდისჩამოსხმადამირთმევა; ლუდისჩამოსასხმელიაპარატურისგამოყენება;
- ლიქიორებისმირთმევა;
- ჩაისდაყავისმომზადება; ყავისაპარატებისგამოყენება.

ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვადაკალკულაცია

- ნაღდიდაუნაღლოანგარიშსწორებისოპერაციებისშესრულება;
- საკრედიტობარათებისმოხმარება, გადარიცხვითდაანგარიშსწორებისსხვაოპერაციებითმუშაობა;

საბანკოტერმინალებისგამოყენება;

- რესტორნის/ ბარისმართვისპროგრამულისისტემა, "თაჩკომპიუტერი"- სდა ქვითრისამოსაბეჭდითერმულიპრინტერისმოხმარება;
- სალაროაპარატისგამოყენება;
- მომხმარებლისათვისმისაღებიგადახდისფორმებისკონსულტირება;
- სასმელითდასაკვებითმომსახურებისსაფასურისმომხმარებლისანგარიშზე დარიცხვა;
- დღისგანმავლობაშიშემოსულიქვითრებისმიხედვითშემოსულითანხისდაანგარიშება;

შემოსავლებისდაჯამება,

		<p>ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; ცვლის და ხურვის წარმოება.</p>
<p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p>		<p>შეუძლია კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია სერვის მენეჯერის, მზარეულის, კვების ადასამელების მენეჯერის, კოლეგების და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუი მპრობლემასთან დაკავშირებით. პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზის და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრის რესტორანში წარმოქმნილი ინციდენტების მიერ იპრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად დამიილოს სწორი გადაწყვეტილება; შეუძლია ამათუი მოქმედების და დებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება დამისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგან აწესის ახსნა-განმარტება; უკმაყოფილოსტუმრის ან სტუმართა მოზღვაებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება; საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში, მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; სხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურება; კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში უნდა მოამზადებინოს ისკერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლებინოს ან დაამატებინოს ესათუის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები; შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; გააჩნია საკუთარ სამუშაოდ როის ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივი მონაკვეთში შესასრულებელ სამუშაოების დაგეგმვა; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტების ადამომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან დამისი და ხმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციების ადმი შეგუება, სამუშაო პროცესების ადამომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში</p>

		<p>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;</p> <p>საქმიანობის კოლდინირება მენეჯერთან, შეფ-მზარეულთან ან რესტორნისა და სამზარეულოს პერსონალთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და პროდუქციის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია დარგის პროფესიული უზრუნველყოფის გამოყენება; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p> <p>აუცილებლად უნდა ჰქონდეს მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის უნარი;</p>
<p>სწავლის უნარი</p>		<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>
<p>ღირებულე ბები</p>		<p>საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. არის მომდიმარი, ზრდილობიანი თავაზიანი და ყურადღებიანი; ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს დამაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად</p>

	სტაბილური
ცოდნის შეფასება	<p>პროფესიულ ისტუდენტის 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 ისტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ ისტუდენტს მიერ ჩატარებულის ამ მუშაო არარის საკმარისი დამასსაგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი. მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულ ისტუდენტის მიერ მიღწეულ სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება და უშვებელია.</p> <p>პროფესიულ ისტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებითი გამოცდა და შეუარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედური შეფასება • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება
სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	<p>ისტუდენტს 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>

მისანი ქებელ ი კვალი ფიკაც ია	დეკორატიული-გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტი 080359	
პროგრ ამის მოცუ ლობა	<p>45 კრედიტი 1125 საათი</p> <ul style="list-style-type: none"> • კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს • კრედიტების 40% --- 450სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს, 	
პროგრ ამაზე დაშვე ბის წინაპი რობა	პროგრამაზედაიშვებაპირირომელსაცაქესსაბაზოგანათლებადაშეფასებისადაგამოცდებისეროვნულიცენტრისმიერჩატარებ ულიპროფესიულიტესტირებისსაფუძველზეგადალახამინიმალურიკომპეტენციისზღვარი	
პროგრ ამის მიზან ი	<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. ეცოდინებაჰორიზონტალური დგიმებიანი საქსოვი დაზგის და გობელენის ვერტიკალური საქსოვი დაზგის ძირითადი ტექნიკური პარამეტრები. სეეძლება ჩამოქსოვის უნარძე დაყრდნობით ფერთა გამის შედგენა და განაწილება ტექნოლოგიური ცოდნის გათვალისწინებით საბოლოო პროდუქციის ხარისხიანი შესრულება.</p>	
დასქმ ების სფერო	კურსდამთავრებული, მიღებული კვალიფიკაციის მიხედვით შეიძლება დასაქმდეს შესაბამის საწარმოებში, სამხატვრო სალონებსა და კერძო სახელოსნოებში, ასევე თვითდასაქმების გზით.	
სწავლ ის შედეგ ი	ცოდნა და გაცნო ბირება	<p>იცისფართოსპექტრისმქსოველის (ფარდაგი, ხალიჩა, გობელენი)სფეროსათვისდამახასიათებელიძირითადი ტექნოლოგიურიპროცესებიდატექნიკურიხერხები: ჰორიზონტალურიდგიმებიანისაქსოვიდაზგისდაგობელენისვერტიკალურისაქსოვიდაზგისძირითადი ტექნიკურ იპარამეტრები; სამუშაოპალიტრისშედეგაფერადინართისგამოყენებით, ქსელისადადამისაქსელისმომზადება, მარტივიტილოსხლართისჩამოქსოვაგობელენისათვის, იცნობსხალიჩის, გობელენისადაჯეჯიმის (ფარდაგის) საქსოვინართისღებვისტექნოლოგიას; იცისვერტიკალურსაქსოვდაზგაზეხალიჩისქსოვისტექნოლოგიისძირითადიეტაპები, როგორიცაა:</p>

	<p>ქსელისსიმჭიდროვისგანსაზღვრა, მარყუჟისსისქისშერჩევა, საქსოვიძაფებისაგანპალიტრისგასაწყობადასევეგობელენისჩამოქსოვისუნარზედაყრდნობითფერთაგამისშედგენადაგანაწილებატექნოლოგიურიცოდნისგათვალისწინებით, საბოლოოპროდუქციისხარისხიანიშესრულებისათვის.</p> <p>აცნობიერებსქსოვისამათუიმკონკრეტულიხერხისმეშვეობითგართულებულიტექნოლოგიურიპროცესებისეტაპობრივიგანხორციელებისათვისაუცილებელნაბიჯებს. იცისსამუშაოგარემოსმოწყობისძირითადიპარამეტრები.</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლიათეორიულიცოდნისადაპრაქტიკულიუნარებისდახმარებითშეაფასოსკონკრეტულიამოცანისსირთულეშე არჩიოსქსოვისკონკრეტულიმეთოდიდასაჭიროინსტრუმენტები,</p> <p>ეფექტურადგამოიყენოსმასალისთავისებურებები;</p> <p>შეუძლიავერტიკალურიდაჰორიზონტალურისაქსოვიდაზვის, ქსელისადამისაქსელიძაფებისსაშუალებითშეასრულოსფარდაგის, ხალიჩისადაგობელენისნიმუშებიხლართებისნაირსახეობის, ქსოვისსხვადასხვატექნოლოგიისგამოყენებით.</p>
<p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p>	<p>შეუძლიაქსოვისპროცესშიწარმოქმნილიტექნოლოგიურიდატექნიკურიპრობლემებისაღმოფხვრა, სპეციალურილიტერატურაშიაღწერილიმეთოდებისშეფასებისადაანალიზისმეშვეობით,</p> <p>შეუძლიადამოუკიდებლადმიიღოსისეთიტექნიკურიგადაწყვეტილებებიროგორცაა, მაგალითად, მასალისსტრუქტურულისხვაობისსწორადშერჩევადასხვა.</p>
<p>კომუნისკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლიაზეპირიდაწერილობითიკომუნიკაციადეკორატიულიქსოვილებისსფეროსთანდაკავშირებულსაკითხებზე,</p> <p>შეუძლიასაკომუნიკაციოდასაინფორმაციოტექნოლოგიებისმიზანდასახულიგამოყენებაპროფესიულსაქმიანობაში.</p> <p>სრულყოფილადფლობსქსოვისადაღებვისტექნოლოგიებისსპეციფიურტერმინოლოგიას, მათშორისუცხოენაზე.</p>
<p>სწავლის უნარი</p>	<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>
<p>ღირებულებები</p>	<p>აცნობიერებსმისმიერარჩეულიპროფესიისმნიშვნელობას, როგორცხალხურირეწვისერთ-ერთიწამყვანიდარგისა. იცავსშრომისუსაფრთხოების, ეთიკისადაგარემოსუსაფრთხოებისნორმებს.</p> <p>გაცნობიერებულაქვს (ფარდაგი, ხალიჩა, გობელენი) ქსოვის, როგორცხალხურირეწვისერთ-ერთიმნიშვნელოვანიდარგისტრადიციისდამკვიდრებისაქტუალურობადათავისიპროფესიულისაქმიანობითპოპულარიზაციასუწევსმას.</p>

<p>ცოდნის შეფასება</p>	<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, რომპროფესიულსტუდენტსჩაასაბარებლადმეტიმუშაობასჭირდებადაეძლევადამოუკიდებელიმუშაობითდამატებითგამოცდაზეერთხელგასვლისუფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალურიშეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს, რომპროფესიულისტუდენტისმიერჩატარებულისამუშაოარარისსაკმარისიდამასსაგანიახლიდანაქვსშესასწავლი. მაქსიმალურიშეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულისტუდენტისმიერმიღწეულისწავლისშედეგებისერთჯერადად - მხოლოდდასკვნითიგამოცდისსაფუძველზეშეფასებადაუშვებელია.</p> <p>პროფესიულსტუდენტსუფლებააქვს, გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმილებისშემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში. შეფასებისფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედურიშეფასება • დასკვნითიშეფასება <p>შეფასებისშეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვებადადემონსტრირება
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტის მეოთხე საფეხურზე</p>

პროგრამის სახელწოდება	შემდუღებელი
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>შემდუღებელის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 041272</i>
პროგრამის მოცულობა	<p><i>საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს</i> <i>• კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს</i>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>
პროგრამის მიზანი	<i>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 შემდუღებელი არის სპეციალისტი, რომელსაც აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა და აცნობიერებს ძირითადი ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.</i>
დასაქმების სფერო	<i>შემდუღებლის დასაქმების სფეროებია: მანქანათმშენებლობა, ბინათმშენებლობა, თვითმფრინავმშენებლობა, გემთმშენებლობა, მაგისტრალური მილსადენების მშენებლობა სარემონტო საწარმოები, მრეწველობის სხვა. კურსდამთავრებულს უფლება აქვს გააგრძელოს სწავლა შემდეგ საფეხურზე</i>

სწავლის შედეგი	ცოდნა და გაცნობიერება	<p>შედულების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. დაუფლებულია ხელით და ნახევრადავტომატური რკალურ შედულებას ქვედა(0–600) ვერტიკალურ (60 –1200) და ჰერულ(120 –1800) მდებარეობაში, ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედულების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. დაუფლებულია საშემდულებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს.</p> <p>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 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 წყაროების 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,</p>

	<p>ითვალსისწინებს რა უზარისხოდ მესრულელებული სამუშაოს გამო მოსალოდნელი ავარიული სიტუაციების უარყოფით შედეგებს; გააზრებული აქვს სიმძიმე ფიზიკური და ტვირთვა, რასაც მოითხოვს მაღალი ხარისხით შესრულებული რთული სამუშაოების დასრულებას, აღიარებს ჯანსაღი ცხოვრების წესს და ზრუნავს საკუთარი ჯანმრთელობის და დამატებითი ფიზიკური კონდიციის შენარჩუნება-გაუმჯობესებაზე. მკაცრად იცავს უსარფობოების წესებს. უვლის სამუშაო გარემოს.</p>
<p>ცოდნის შეფასება</p>	<p>პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება და დებიტით 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) ვერჩააზარა - 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 შესასწავლი. 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, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში. შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედური შეფასება • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს შემდგომი მეოთხე საფეხურის სპეციალობაზე</p>

პროგრამის სახელწოდება	კალატოზი
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>კალატოზის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 040652</i>
პროგრამის მოცულობა	<p><i>საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს 45 კრედიტს /1125 სთ/</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს</i> • <i>კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს</i>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც ექვსსაბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>
პროგრამის მიზანი	<i>პროგრამის მიზანია მოამზადოს კალატოზი რომელსაც კვალიფიკაციის შესაბამისად შეეძლება სამუშაოების დაგეგმვა და მათ თანმიმდევრული განხორციელების მიღება.</i>
დასაქმების სფერო	<i>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 მექანიკური სამშენებლო კომპანია. კალატოზი შეიძლება დასაქმდეს: ა) მრავალპროფილიან საწარმოში; ბ) მონოპროფილიან საწარმოში; გ) როგორც თვითდასაქმებული.</i>

სწავლის შედეგი	ცოდნა და გაცნობიერება	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
	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	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.
	დასკვნის გაკეთების უნარი	შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წამოჭრილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის არსებული წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი.
	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	გათავისუფლებული აქვს პროფესიული ღირებულებები. იცავს შრომისა და ეკოლოგიურ უსაფრთხოების და საწარმოო ჰიგიენის წესებს და ნორმებს. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად

<p>ცოდნის შეფასება</p>	<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 ამ უშაორარის საკმარისი დამასსაგანია ხლიდან აქვს შესასწავლი. 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, გავიდეს დამატებითი გამოცდა და შეუარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში შეფასების ფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შუალედური შეფასება • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს კალატოზის მეოთხე საფეხურის სპეციალობაზე</p>

სახელწოდება	<i>ინფორმაციის ტექნოლოგია</i>
სარეგისტრაციო ნომერი	<i>06112-პ</i>
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	<i>მესამე</i>
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	<i>მესამე საფეხურის კვალიფიკაცია ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერაში</i>
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> - საქართველოს კანონი - „პროფესიული განათლების შესახებ“; - პროფესიული სტანდარტები; - დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორის (ISCO-08) კოდები; - ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>საბაზო განათლება</i>
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	<i>ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდამჭერის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეუძლია დასაქმდეს ტექნიკური მხარდაჭერის სპეციალისტად ნებისმიერ სახელწიფო/მუნიციპალურ ორგანიზაციაში ან/და კერძო კომპანიაში, სადაც გამოიყენება ინფორმაციული ტექნოლოგიები.</i>
პროგრამის მიზანი	<i>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.</i>
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"> • ააწყოსდა დააკომპლექტოს პერსონალური კომპიუტერი;

	<ul style="list-style-type: none"> • დაამოტყოს პერიფერიული მოწყობილობები; • დააინსტალიროს და გამართოს ოპერაციული სისტემი; • დააინსტალიროს გამოყენებითი პროგრამული უზრუნველყოფა; • უზრუნველყოს ოპერაციული სისტემის უსაფრთხოება; • განასხვავოს ქსელების ფუნდამენტური პრინციპები და ტიპები; • გაარჩიოს ქსელში ინფორმაციის მიმოცვლის მოდელების (TCP/IP, OSI) შრეები და ამ შრეებზე მომუშავე პორტები და ოქმი; • გამართოს მარტივი სადენიანი და უსადენო შიდა ქსელის გამართვა; • შეაფასოს აპარატურული და პროგრამული რისკები და განსაზღვროს პრევენციული ზომები; • მოახდინოს აპარატურული და პროგრამული პრობლემის იდენტიფიცირება და აღმოფხვრას გაუმართაობა.
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <p><i>- ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 64 კრედიტი</i></p> <p><i>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 79 კრედიტი</i></p> <p>ხანგრძლივობა:</p> <p><i>- ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 11 სასწავლო თვე (44 სასწავლო კვირა)</i></p> <p><i>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლო თვე (56 სასწავლო კვირა)</i></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	საბაზოგანათლება	7
2	კომპიუტერის პროგრამული უზრუნველყოფა	საბაზოგანათლება	6
3	კომპიუტერული ქსელის ორგანიზებისა და გამოყენების პრინციპები	საბაზოგანათლება	7
ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერა (ჯამურად 24 კრედიტი)			
პროფესიული/დარგობრივი მოდულები			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1.	გაცნობითი პრაქტიკა - ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერაში	საბაზოგანათლება	1
2.	პრაქტიკული პროექტი - ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდაჭერაში	ყველა პროფესიული/დარგობრივიმოდული	6
3.	კომპიუტერის და პერიფერიული მოწყობილობების უსაფრთხოება და პრობლემების აღმოფხვრა	საბაზოგანათლება	7
4.	მობილური, Linux და OS X ოპერაციული სისტემები	საბაზოგანათლება	4
5.	დარგობრივი ინგლისური ენა - IT Support	საბაზოგანათლება	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	ბუღალტერ-ტექნიკოსი
სარეგისტრაციო ნომერი	04106-კ
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო	მესამე

ჩარჩოს მიხედვით	
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	ბულალტერ-ტექნიკოსის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> - საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ - ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო - ბულალტერ-ტექნიკოსის პროფესიული სტანდარტი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ბიზნეს-სფეროებში, როგორც ბულალტერი, საფინანსო სამსახურის (ბულალტერიის) სპეციალისტი, ბულალტერ-ტექნიკოსი (დამხმარე ბულალტერი, რომლის სამუშაო ადგილი ბიზნეს-სფეროებში შეიძლება მოიხსენიებოდეს, როგორც ბულალტრის მოადგილე, ბულალტრის ასისტენტი და სხვ.) და ა.შ.
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 ანგარიშების 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"> • პირველადი სააღრიცხვო დოკუმენტების მოპოვებაში მონაწილეობა • სააღრიცხვო მონაცემთა ბაზის შექმნა ხელით მუშაობის პირობებში და კომპიუტერული პროგრამის გამოყენებით • შიდა მოხმარების მიზნით (ოპერატიული მართვისათვის) ანგარიშგების მომზადება-წარდგენა • საგადასახადო ვალდებულებების განსაზღვრასა და ფინანსური ანგარიშგების მომზადებაში მონაწილეობა • პროფესიული განვითარებისათვის ზრუნვა

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

პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები

სავალდებულო ზოგადიმოდულები		სავალდებულო პროფესიული მოდულები		არჩევითი პროფესიული მოდულები ¹	
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 საადრიცხვო დოკუმენტაცია	5		
უცხოური ენა	4	საადრიცხვო მონაცემთა ბაზები	7		

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

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 გარეგნულ მიმღწეულის სწავლის შედეგების აღიარებით (ჩათვლა);
- ბ)

არაფორმალური განათლების გზით მიღწეულ სწავლის შედეგების და დასტურება განათლების დამცნოებების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების და დასტურება 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 და დასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორიტიპის შეფასებას:

- ა) სწავლის შედეგი და დასტურდა;

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 მოცემული ამოღებულ მეთოდებში.

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	ელექტრობა
სარეგისტრაციო ნომერი	07313-პ
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	მესამე
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია ელექტრობაში
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none">• საქართველოს კანონი - „პროფესიული განათლების შესახებ“;• პროფესიული სტანდარტები;• დასაქმების საერთაშორისო კლასიფიკატორის (ISCO-08) კოდები;

	<ul style="list-style-type: none"> ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო
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"> გაუწიოს და ზარალებულს პირველადი სამედიცინო დახმარება; გამოიყენოს ელექტრული ტექნოლოგიები, ელექტროობის წარმოების, გადაცემისა და განაწილების საშუალებები; დაამონტაჟოს და შეამოწმოს განათება და ელექტრული წრედები საშინაო და მცირე საწარმოო გარემოში; მოიპოვოს და გამოიყენოს საინჟინრო ინფორმაცია საკომუნიკაციო ტექნოლოგიის (ICT) გამოყენებით; გამოთვალოს ფიგურათა მოცულობა, ფართობი და გამოიყენოს მონაცემთა გამოსახვის სტატისტიკური მეთოდები; წაიკითხოს და დახაზოს საინჟინრო ნახაზები სხვადასხვა ტექნიკის, მათ შორის კომპიუტერზე დაფუძნებული ხაზვის სისტემის (CAD) გამოყენებით; შექმნას და წარადგინოს პროექტი.
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 56 კრედიტი - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 71 კრედიტი <p>სავარაუდო ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 10 სასწავლო თვე (40 სასწავლო კვირა) - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 13 სასწავლო თვე (52 სასწავლო კვირა)

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 ელექტრობის სფეროში		4
4	უცხოური ენა (ინგლისური ენა)	-	4
5	მეწარმეობა 1	-	2
6	მათემატიკა ელექტრიკოსებისთვის	-	4
7	ქართული ენა A2		15
	ჯამი		18/15
პროფესიული/დარგობრივი მოდულები			
№	მოდულის დასახელება	მოდულზე დაშვების წინაპირობა	კრედიტი
1	გაცნობითი პრაქტიკა ელექტრობაში	-	2
2	ელექტრული და ელექტრონული პრინციპები		4
3	საინჟინრო ხაზვა		4
4	ჯანმრთელობა და უსაფრთხოება ელექტრობაში	-	4
5	ელექტრული ტექნოლოგია	-	4
6	ელექტრული მანქანების თვისებების და გამოყენება	-	4
7	ელექტრული მონტაჟი	-	4
8	საინჟინრო პროექტი		8
	ჯამი		34
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 შედეგების მიღწევის და დასტურების საფუძველზე.

სწავლის შედეგების მიღწევის და დასტურება შესაძლებელია:

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

ბ) არაფორმალური განათლებისგან მიღწეული სწავლის შედეგების და დასტურება განათლების დამეცნიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების და დასტურება შეფასებისგან.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

განმსაზღვრელი შეფასება აითვალისწინებს 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 შედეგების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულება მდემოთხოვოს 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/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	<ul style="list-style-type: none"> - საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ - ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო - მიღება-განთავსების სპეციალისტის პროფესიული სტანდარტი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>საბაზო განათლება</i>
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	<i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ელექტროენერჯის მწარმოებელ, გადამცემ, გამანაწილებელ და მომხმარებელ ობიექტებზე ინჟინერ-ენერგეტიკოსის უშალო ზედამხედველობით. ასევე შესაძლებელია თვითდასაქმებაც.</i>
პროგრამის მიზანი	<i>პროგრამის მიზანია პირს მისცეს შესაძლებლობა, დაეუფლოს ელექტრიკოსის სპეციალობისათვის საჭირო ცოდნას, გამოიმუშაოს შესაბამისი უნარები და კომპეტენციები, შეძლოს ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენება; იყოს კონკურენტუნარიანი სპეციალისტი.</i>
სწავლის შედეგები	<p><i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ზოგად ელექტროტექნიკაში გარკვევა და ელექტროტექნიკური გაზომვების შესრულება; • შრომისა და ტექნიკური უსაფრთხოების წესების დაცვა ელექტროსამუშაოებისას;

	<ul style="list-style-type: none"> • საზეინკლო ოპერაციების შესრულება; • ელექტროტექნიკური ნახაზების წაკითხვა; • ელექტროტექნიკური მასალების შერჩევა; • ელექტრომანქანებისა და ელექტროდანადგარების დიაგნოსტიკა; • ელექტროდანადგარებისა და ქსელების მონტაჟი; • ელექტროდანადგარებისა და ქსელების გეგმური და არაგეგმური რემონტი;
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 79 კრედიტი • - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 94 კრედიტი <p>ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 15 სასწავლოთვე (60 სასწავლო კვირა) • - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 17 სასწავლოთვე (68 სასწავლო კვირა)

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- მიღება- განთავსების სპეციალისტი	2	დასუფთავების განყოფილების მომსახურებები	5
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა- მიღება- განთავსების სპეციალისტი	8	უცხო ენა (რუსული ენა)	4
ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი- მიღება- განთავსების	5	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2

		სპეციალისტი			
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 მიღება- განთავსების განყოფილებაში	5		
		სასტუმროს მომსახურებები	3		
		პრობლემური სიტუაციების მართვასასტუმ როში მიღება- განთავსების სპეციალისტის თვის	4		

		დარგობრივი ინგლისური ენა	5		
		სასტუმროს უსაფრთხოება	5		
სულ: ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	16	სულ:	52	სულ:	11
სულ: არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	31				

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 დამცვეთერების 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	<i>სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი</i>
სარეგისტრაციო ნომერი	<i>07201-პ</i>
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	<i>სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია</i>
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> • საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ • ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო • სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტის პროფესიული სტანდარტი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>საბაზო განათლება</i>
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	<i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს როგორც მსხვილ, საშუალო ისე მცირე საწარმოში, მოდის ატელიეებში დარგის სპეციალისტად.</i>
პროგრამის მიზანი	<p><i>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.</i></p> <p><i>სპეციალისტი აღჭურვილი იქნება პროფესიული და ზოგადი/ტრანსფერული უნარებით.</i></p>
სწავლის შედეგები	<p><i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • საშუალო ადგილის ორგანიზება • სხვადასხვა ტანსაცმლის ესკიზის შექმნა • ქალის კაბის კონსტრუქციულ/ტექნოლოგიური დამუშავება • მამაკაცის პიჯაკის კონსტრუქციულ/ტექნოლოგიური დამუშავება • ბავშვის ქურთუკის კონსტრუქციულ/ტექნოლოგიური დამუშავება
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p><i>მოცულობა:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 80 კრედიტი - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 95 კრედიტი <p><i>ხანგრძლივობა:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლოთვე (60 სასწავლო კვირა) - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 17 სასწავლოთვე (68 სასწავლო კვირა)

პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები:

სავალდებულო ზოგადი მოდულები		სავალდებულო პროფესიული მოდულები		არჩევითი მოდული/მოდულები	
დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციული წიგნი ერება 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა-სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი	2	რუსული ენა	4
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა-სამკერვალო ნაწარმის სპეციალისტი	8		
ანტერპერსონალური კომუნიკაცია	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		
სულ: ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის	16	ბავშვის ქურთუკის კონსტრუქციულ-ტექნოლოგიური დამუშავება	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 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	<i>მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია</i>

კვალიფიკაცია	
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> • საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ • ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო • მზარეულის პროფესიული სტანდარტი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
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"> • სანიტარულ-ჰიგიენური პროცედურების დაცვა • სამუშაოს ორგანიზება • მენიუს, რეცეპტისა და ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენების წესების აღწერა • საკვები პროდუქტებისა და ნედლეულის პირველადი დამუშავების კური დამუშავება • ნედლეულისა და პროდუქტის თერმული დამუშავება • სხვადასხვა მეთოდის გამოყენებით მარტივი კერძების მომზადება • ქართულის ამზარეულოს ფქვილოვანი წარმის მომზადება • ქართულის ამზარეულოს წვნიანი კერძების მომზადება • ქართულის აუზმეულის მომზადება • ქართულის ამზარეულოს საწებლების, მარინადებისა და მწნილების მომზადება • საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძების მომზადება • საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული გარნირების მომზადება • საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული სწრაფი კვების კერძების მომზადება • კერძის მომზადებლად საჭირო ნედლეულის რაოდენობის განსაზღვრა

	<ul style="list-style-type: none"> პროდუქტისა და დამზარემა სალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერა ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 80 კრედიტი არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 95 კრედიტი <p>ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 14 სასწავლო თვე (60 სასწავლო კვირა) არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 17 სასწავლო თვე (68 სასწავლო კვირა)

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 შედეგებისადიარებით (ჩათვლა);

ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურება განათლების დამცვენიერების 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 რეალურსამუშაო 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	კონდიტერი
სარეგისტრაციო ნიმერი	10113-პ
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	კონდიტერის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> • საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ • ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო • კონდიტერის პროფესიული სტანდარტი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	საბაზო განათლება
კურსდამთავრებულთა კარიერული	კურსდამთავრებულს შეუძლია იმუშაოს კონდიტერად სხვადასხვა ობიექტზე: საკონდიტრო საამქროებში, საცხობებში, დიდ სუპერმარკეტებში, ტკბილეულის ფაბრიკებში, სხვადასხვა კლასის რესტორნებში, კაფეებში, სასტუმროებში, დასასვენებელ სახლებში, პანსიონატებში,

შესაძლებლობები:	სანატორიუმებში, საკურორტო კომპლექსებში, გასართობ კომპლექსებში, ტურისტულ კომპლექსებში. ასევე, კურსდამთავრებულს შეუძლია საკუთარი ბიზნესის წარმოება.
პროგრამის მიზანი	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.
სწავლის შედეგები	<p>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია: • სანიტარულ-ჰიგიენური პროცედურების დაცვა • საკონდიტრო ნაწარმის ფუნქციონირება • ხელსაწყოების დამანქანა-დანადგარების ექსპლუატაცია • საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგიის აღწერა • პურ-ფუნთუშეულის მომზადება • ჰოთ-დოგის, ტოსტის პურის მომზადება • ბრიოშის პურისა და ფუნთუშების მომზადება • პურ-ფუნთუშეულისათვის გულსართების მომზადება • გულსართიანი ტკბილი ფუნთუშებისა და ბურგერის პურების მომზადება • კრუსანების, დენიშებისა და ნამცხვრების მომზადება • საკონდიტრო კრემების, სუფლეს, ზეფირისა და განაშის მომზადება • ვაჟინის, საკონდიტრო სოუსის, მინანქრის, ჟელეს, მარმელადის, ჯემის, კონფიტიურის, ჭიქურასა და მურაბის მომზადება • შოკოლადზე, შაქრის ცომზე, მარციპანსა და კარამელზე მუშაობა • ცივი და ცხელი დესერტების მომზადება და გაფორმება • სადღესასწაულო ტორტის ესკიზისა და ნახაზის შედგენა • კერძის მოსამზადებლად საჭირო ნედლეულის რაოდენობის განსაზღვრა

	<ul style="list-style-type: none"> • პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება - განთავსება • ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერა, ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p>მოცულობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 80 კრედიტი • არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 95 კრედიტი <p>ხანგრძლივობა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 14 სასწავლო თვე (60 სასწავლო კვირა) • არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის - 17 სასწავლო თვე (68 სასწავლო კვირა)

პროგრამის სტრუქტურა და მოდულები:

სავალდებულო ზოგადი მოდულები		სავალდებულო პროფესიული მოდულები		არჩევითი მოდული/მოდულები	
დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი	დასახელება	კრედიტი
ინფორმაციული წიგნიერება 1	3	გაცნობითი პრაქტიკა-კონდიტერი	2	რუსული ენა	4
რაოდენობრივი წიგნიერება	2	საწარმოო პრაქტიკა-კონდიტერი	8		
ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	3	პრაქტიკული პროექტი-კონდიტერი	5		
მეწარმეობა 1	2	კვების ჰიგიენა	2		
უცხოური ენა	4	საკონდიტრო პროდუქტების	3		

		ტექნოლოგია			
სამოქალაქო განათლება	2	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2		
ქართული ენა	15	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება	1		
		მარაგების კონტროლი	1		
		კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	2		
		საკონდიტრო ცომებისმომზადება	3		
		საკონდიტრო კრემების მომზადება	3		
		საკონდიტრო გულსართების მომზადება	1		
		ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	2		
		ხატვა და ძერწვა	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	31	სულ:	60	სულ:	4

პროფესიული სტუდენტებისთვის					
----------------------------	--	--	--	--	--

. 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 მიღწეულისწავლისშედეგებისალიარებით (ჩათვლა);

ბ) არაფორმალურიგანათლებისგ ზითმიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურებაგანათლებისდამეცნიერებისმინისტრის მიერ დადგენილიწესით;

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 რეალურსამუშაო 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.