

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „თეთნულდი“

2018 წელი

სსიპ პროფესიული კოლეჯი „თეთნულდი“



2018წ

საქართველო, მესტია, ერეკლე ფარჯიანის ქ. № 25 სსიპ საგანმანათლებლო კოლეჯი „თეთნულდი“
ტელ. 595277667 / 577577406, ელ-ფოსტა tetnuldi68@gmail.com , ვებგვერდი www.tetnuldi.edu.ge ,
საგანმანათლებლო პროგრამების კატალოგი

საგანმანათლებლო პროგრამების ჩამონათვალი

- გიდი
 - მზარეული II საფეხური
 - მზარეული III საფეხური
 - სარესტორნო საქმის მწარმოებელი
 - სასტუმრო საქმის მწარმოებელი
- დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილები
 - შედუღება

მოდულარი საგანმანათლებლო პროგრამები

- ინფორმაციის ტექნოლოგია
 - ბულალტერ-ტექნიკოსი
 - ელექტროობა
- მიღება-განთავსების სპეციალისტი

კოლეჯის მისია

შრომის ბაზრის მოთხოვნათა შესაბამისად, მაღალკვალიფიციური ძალის მომზადების გზით, წვლილი შევიტანოთ ქვეყნის ეკონომიკურ განვითარებასა და სტაბილურობაში.

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, ბუღალტერ-ტექნიკოსის კაბინეტი, სასწავლო სამზარეულოს ლაბორატორია, ადმინისტრაციისათვის განკუთვნილი კაბინეტები, რომლებიც აღჭურვილია სასწავლო პროცესისათვის საჭირო ტექნიკითა და ინვენტარით. შექმნილია სასწავლო პროცესისათვის აუცილებელი გარემო: ელექტრო ენერჯის მიწოდების უწყვეტი სისტემა, სველი წერტილები, შექმნილია ადაპტირებული გარემო, ოთახები უზრუნველყოფილია ბუნებრივი განათების შესაძლებლობით, დაწესებულება უზრუნველყოფილია გათბობის ცენტრალური სისტემით.

პროგრამის სახელწოდება	გიდი
პროფესიული განათლების საფეხური	მესამე საფეხური
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	გიდისმესამესაფეხურისპროფესიული კვალიფიკაცია 020551
პროგრამის მოცულობა	60 კრედიტი - 1500საათი თეორიულიკომპონენტი 40% - 600სთ. პრაქტიკულიკომპონენტი60% - 900 სთ.
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი
პროგრამის მიზანი	პროგრამის მიზანია აღნიშნული კურსის გავლის შემდეგ სტუდენტს შეეძლოს ცალკეული პირებისა და ტურისტული ჯგუფებისათვის ადგილობრივ ღირსშესანიშნაობებზე ინფორმაციის მიწოდება და თანხლება; უფლებამოსილი ორგანიზაციის წარმოდგენილის ტანდარტის მიხედვით ტურისტებისათვის შემუშავებული ტურისტული მარშრუტის და შესაბამისი პროგრამის განხორციელება. საექსკურსო მომსახურება საქართველოს და/ან მისი კონკრეტული რეგიონის

	<p>მასშტაბით; ისტორიული, კულტურული, არქეოლოგიური ადგილების, ასევე ხუროთმოძღვრული ძეგლების, მუზეუმ-ნაკრძალების, დაცული ტერიტორიების, მუზეუმებისა და ტურისტებისათვის საინტერესოდ მიჩნეულ ადგილებში;</p>	
<p>დასაქმების სფერო</p>	<p>გიდი შესაძლოა დასაქმდეს ტურისტულ სააგენტოში, ტუროპერატორად კომპანიაში, მუზეუმში, ნაკრძალების/დაცული ტერიტორიების, მუზეუმ-ნაკრძალებში, კულტურულ-საგანმანათლებლო დაწესებულებებში, არასამთავრობო ორგანიზაციებში, თვითდასაქმებით, მინიჭებული კვალიფიკაციის შესაბამისად.</p>	
<p>სწავლის შედეგი</p>	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცისდაგაცნობიერებულია ქვესტური ზმისა და სატუმართმასპინძლობის სფეროსათვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები.</p> <p>დაგეგმილი ტურისტული ფარგლებში სამუშაოს დაგეგმვა - ორგანიზების თანმიმდევრობა და წესები.</p> <p>პროფესიული ეთიკის დაცვით, სწორი მენეჯმენტისა და სატუმართმასპინძლობის პრინციპებით ტურისტული ჯგუფის მართვა.</p> <p>მომსახურების არსი, წესები და ნორმები, გააზრებულია ქვესტორების სფეროსთან ამშრომლების როლი და სამუშაოსათვის აუცილებელი მახასიათებლები;</p> <p>უცხო კულტურისთვის ეგების მქონე მომხმარებლის (რასა, ეროვნება, მოქალაქეობა, სოციალურის ტატუსი, ასაკი) მომსახურების სპეციფიკა;</p> <p>სტუმრის ჯგუფური და ინდივიდუალური მომსახურება;</p> <p>უსაფრთხოების წესები და პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა ტურისტული ჯგუფის ტრანსპორტით გადაადგილებასთან.</p> <p>კვებასა და ღამისთვის თანდასწავში რეზერვაციის აკითხვების მოგვარების წესები და პროცედურები.</p> <p>ფლობის უსტიინფორმაციას ქვეყნის მასშტაბით სარკინიგზო, საავტომობილო (მ.შ. ავტობუსისა და სამარშრუტო ტაქსების) და საჰაერო მიმოსვლის გზების დარეგულარული გადაადგილების მარშრუტების, საერთაშორისო და შიდაფრენების განრიგის, საქართველოს აეროპორტების, ავტოსადგურების დარკინიგზის მუშაობის სქემის შესახებ ტურისტების გაძღოლის მეთოდოლოგია.</p> <p>ტურისტებისათვის ინფორმაციის გადაცემის ზოგადი პრინციპები მსოფლიო, საქართველოს დარეგიონის ისტორიამსოფლიო, საქართველოს დარეგიონის გეოგრაფია მდგრადი განვითარებისა და გარემოს დაცვის პრინციპები ტურისტების შესახებ განგარიშის მომზადების თანმიმდევრულობა და ფორმები შრომის კანონმდებლობა და საქმიანობასა წარმოებს შრომითი ხელშეკრულების ფარგლებში</p> <p>საქართველოს ისტორია და თანამედროვეობა: საქართველოს ისტორიისა და გეოგრაფიის ძირითადი საკითხები; ლეგენდებისა და საქართველოს შესახებ;</p> <p>საქართველოში გავრცელებული რელიგიები;</p> <p>კავკასია და კავკასიელები: მეზობელი ქვეყნების ისტორიის, გეოგრაფიის, რელიგიის, კულტურისა და ხელოვნების საფუძვლები;</p>

	<p>საქართველოში მცხოვრები დიდი დამცირებელი ეთნიკური ჯგუფები, მათი დასახლებები და თავისებურებები; საქართველოს დღევანდელი სოციალურ-ეკონომიკური და პოლიტიკური მდგომარეობა და ქვეყანაში მიმდინარე ძირითადი რეფორმები (ზოგადი ინფორმაცია);</p> <p>ქვეყნის ადმინისტრაციულ-ტერიტორიული მოწყობა; აქვს საბაზისო დამეთოდური ცოდნა სპეციალობაში დეტალური ცოდნა იმ რეგიონის, რაიონის, ობიექტის შესახებ, სადაც ატარებს ექსკურსიას; რეგიონის, რაიონის, ობიექტის თავისებურებების გათვალისწინება ექსკურსიის მომზადებისა და ჩატარებისას. ექსკურსიის მომზადებისა და ჩატარების მეთოდიკა; ჩვენების მეთოდური ხერხები და მათი გამოყენება ექსკურსიაში თხოვრების მეთოდური ხერხები და მათი გამოყენება პრაქტიკაში ახალი ექსკურსიის მომზადების პრინციპები; იცნობს, გააზრებული 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 ცემს სხვისას ფლობს ძირითად ინფორმაციას:</p> <p>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 ჯგუფი ცააწარმოდგენილი ტურში. ქართული კულტურის, ეთნოსის, ეროვნული და რეგიონული სამზარეულოს თავისებურებებზე. კონკრეტული რეგიონის ლანდშაფტზე, რესურსებზე, ფლორასა და აკურორტებსა 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:</p> <p>საექსკურსიო ტექსტის მომზადება ადგილობრივი ტურისტული მარშრუტისათვის; ექსკურსიის ჩატარება, ტურისტის განხორციელება წინასწარ შემუშავებული გეგმის შესაბამისად; რუკის გამოყენება; დაგეგმილი მარშრუტზე მომწურავი ინფორმაციის საინტერესო და დაგეგმვა და შესაბამისი ახსნა-განმარტება; ადგილობრივი ღირსეანი მონაობებზე ინფორმაციის მუდმივი განახლება; უსაფრთხოების წესების და ეთიკის ნორმების დაცვა; ტურისტთა დროულად გაფრთხილება; ტურისტის ჩატარების შესახებ ანგარიშის მომზადება; ტუროპერატორ კომპანიასთან მუშაობის კოორდინაცია / ტურისტის მსვლელობაში მოულოდნელი ცვლილების შეტანის აუცილებლობის განხილვა და მკვეთთან; მარშრუტის დეტალების, ფაქტების, სტატისტიკური ინფორმაციის,</p>

	<p>რუკების, სატრანსპორტომარშრუტებისა დამოძრაობის გრაფიკების შესახებ ინფორმაციის დამახსოვრება და გამოყენება; უსაფრთხოების წესების დაცვა და პირველადი/ ექიმამდელი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა; მრავალფეროვანი სიტუაციებში, მათ შორის სტრესულ, სახიფათო, კრიტიკულ და ფორსმაჟორულ სიტუაციებში ემოციურის ტაბილურობისა 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 დაცხრილების შევსება და ანგარიშისათვის გამოყენება</p>
<p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p>	<p>შეუძლია : დამოუკიდებლად მოქმედება, საკუთარი ფუნქციების, მოვალეობებისა და ვალდებულებების ფარგლებში; გაწეულის აქმიანობის შესახებ ანგარიშის მომზადება; კითხვებზე ადექვატური პასუხის გაცემა; რჩევის მიღება და საყვედურის გაცნობიერება; კოლეგების მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუიმ პრობლემასთან დაკავშირებით; პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა; ამათუიმ ქმედების და დები თი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება და მის აღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში არგუმენტირებულ იახსნა- განმარტება; გაუთვალისწინებელი პრობლემის წარმოქმნისას, სტუმრის პრეტენზიის შემთხვევაში, ადექვატური გადაწყვეტილების მიღება; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება. საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, მუშაობა პარტნიორთან დამისი დახმარება; ცვალება დგარემოსა და სიტუაციებისადმი მემგუებლობა, სამუშაო პროცესებისა და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; დაგეგმილი გრაფიკის მიხედვით სამუშაოების განხორციელება/ შესრულების ანალიზი ტურის მსვლელობის ხარისხზე ზრუნვა/ მომსახურების გაუმჯობესებისათვის დამატებითი ინფორმაციის მოძიება- მიწოდება; გადაწყვეტილების მიღების მიზნით არსებული ინფორმაციის ანალიზი; დროის მართვის პრინციპების რეგულარულად და ეფექტურად გამოყენება;</p>

	<p>აქვს: სიტუაციის ანალიზის ადაპრობლემის მოგვარების უნარი; წინდახედულობა (შეცდომის პრევენცია და მოგვარება); ექსტრემალურ, კონფლიქტურ, სტრესულ და სახიფათო სიტუაციებში თავდაჭერის ადადექვატური ქმედების უნარი.</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>აქვს: კარგისაკომუნიკაციო და ინტერპერსონალური თვისებები; მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნის ადა განმარტების მიცემის, საინტერესო დთხრობის უნარი. შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე ადა მიანებთანაკომუნიკაციის უნარი; შეუძლია: ქართულ და უცხოენაზე/ ენებზე გამართული ზეპირი და წერილობითიაკომუნიკაცია, პროფესიულიაკომპეტენციის ფარგლებში დიალოგის წარმართვა, საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. ქართულ და უცხო (ერთანორ) ენაზე ტექსტის გადაცემას რულოყოფილად, გამართულად, მოკლედ, მკაფიოდ, მარტივად, ხანგრძლივად, დროულად. ინტერნეტით, სპეციალური ლიტერატურის საშუალებით დააკოლეგების გამოკითხვით საჭირო ინფორმაციის მოძიება, დამუშავება, დასწავლა, ფაქტების, მოვლენების სტატისტიკური ინფორმაციის დამახსოვრება ადა გადაცემა. ინფორმაციის მოძიების მიზნით საინფორმაციო ტექნოლოგიების, ინტერნეტის, სხვადასხვა სახის ლიტერატურის, ენციკლოპედიების, ცნობარების გამოყენება; გუნდური მუშაობა, აქვსაკოლეგებთან ინფორმაციის გაცვლის მზაობა სტუმრის თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება ადა საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური ადა ამომწურავი მიწოდება. იყოსტოლერანტიული უცხოკულტურის ადა არელიგიის მიმართ გამართულად, სწორად შეადგინოს სიტყვიერი და წერილობითი ანგარიში ტუროპერატორიაკომპანიის ადა დამმმართვის მომზადება, შესრულებულის ამუშაოს, არსებულ პრობლემების ადა დამათიმოგვარების მიზნით. ტურის მიმდინარეობის პროცესში გარკვეული ინფორმაციის ჩანიშვნა, ტურის ტაშენიშვნების ჩაწერა ადა ანგარიშისთვის ამ ინფორმაციის გამოყენება ტურის მიმდინარეობისას შესაბამისი დოკუმენტების გაფორმება იყოსაკომუნიკაბელური, კონტაქტური, კორექტული, გაწონასწორებული, საქმიანობისას შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირთასპეციფიკის გათვალისწინება, არასტანდარტული შემთხვევისას ტურისტთადროულად გაფრთხილება, პრობლემური სიტუაციების პრევენცია ადა მოგვარება ადა დილობრივ მოსახლეობასთან, სასაზღვროსამსახურთანაკომუნიკაცია, თანამშრომლობა; რჩევის მიღება ადა საყვედურის გაცნობიერება; მოლაპარაკების/ კონფლიქტების მართვა ადა სიტუაციის განმუხტვა</p>

		<p>იცისსამედიცინოკლინიკებისმდებარეობადაპირველადისამედიცინოდახმარებისწესები; საჭირო SOS ნომრები.</p>
<p>სწავლის უნარი</p>		<p>შეუძლიაკურიკულუმითგანსაზღვრულიპროგრამისთეორიულიდაპრაქტიკულინაწილისათვისებადაშესწავლა, ნასწავლიმასალისგადმოცემა, შეფასებისმიღებაშეუძლიალიტერატურისდაწყაროებისმოძიება, დამუშავებადაანალიზი; შეუძლიასაკუთარისწავლისდაგეგმვა, ინფორმაციისმუდმივიგანახლება, თვითგანვითარებისადაცოდნისგაღრმავებისმიმართულეხითრეალისტურისასწავლოამოცანებისდასახვა, სწავლისშესაძლებლობათაძიება; აქვსახალიიდეებისადატექნოლოგიებისმიმართმაღალიმიღებლობისგამომუშავებისუნარი;</p>
<p>ღირებ ულებე ბი</p>		<p>იცნობსტურისტულიბიზნესისსფეროს, გააზრებულიაქვსმომსახურებისსფეროსროლიბიზნესში; წარმოდგენაქვსსტუმართმასპინძლობისძირითადპრინციპებზე, გააჩნიაპროფესიულიეთიკა, გაცნობიერებულიაქვსსაკუთარიმოვალეობები, ფუნქციებიდაპასუხისმგებლობა; იცავსუცხოკულტურისმომხმარებლებისმომსახურებისსპეციფიკას; იცავსდაერთგულიაუწყვეტიგანათლებისპრინციპებისმიმართარისდისციპლინირებული, თავაზიანიდაყურადღებიანი; ახასიათებსორგანიზებულობა, გულისყურითეკიდებასტუმრისთხოვნას; არისტოლერანტულიდაემოციურადსტაბილური. აქვსკარგიცოდნასაკუთარიობიექტის, ქვეყნისიმნაწილისშესახებ, სადაცუფლებამოსილიაჩაატაროსექსკურსია; ახასიათებსშემოქმედებითობადალიდერობისუნარი; ავლენსსაკუთარიქვეყნისკანონებისადატრადიციებისპატივისცემას; იცავსგარემოსდახელსუწყოზგარემოსდაცვითილონისძიებებისგანხორციელებასიცავსუსაფრთხოებისწესებსადაპირადიჰიგიენისნორმებს; მუდმივადზრუნავსტურისტისმსვლელობისხარისხზე. იცავსშრომითკანონმდებლობას</p>

<p>ცოდნის შეფასება</p>	<p>პროფესიულისტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი;</p> <p>(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%;</p> <p>(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%;</p> <p>(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%;</p> <p>(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%;</p> <p>უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამ მუშაო არარის საკმარისი დამასსაგანი ახლი დანაქვს შესასწავლი. მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.</p> <p>პროფესიულ სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნით გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.</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 გიდის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე</p>

პროგრამის სახელწოდება	<i>მზარეული II საფეხური</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მეორე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 010463</i>
პროგრამის მოცულობა	<i>საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,</i>
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>პროგრამის მიზანია მოამზდოს მზარეულის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სამუშაო ადგილის ორგანიზება, ჰიგიენის ნორმების დაცვა, პროდუქტების მიღება, აღრიცხვა და დაცვა, პროდუქტების ვარგისიანობის განსაზღვრა, მენიუს შედგენა, კერძების მომზადება, ქართული და მსოფლიო კერძების გაფორმება და გაცემა.</i>
დასაქმებ	<i>სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები,</i>

ის სფერო 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 ცოდნა და გაცნობიერება

იცნობსდაიცის:

- 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.

მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია.

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

ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით დამზარეულის ან შეფმზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლია ანახვარფაბრიკატების ადაკერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახვარფაბრიკატების დამზადების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით.

- ყველანაირის საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოურის სახეობების ერთმანეთისაგან გარჩევა.
- სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით);
- ქართულის ამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა,

სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონალური სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა;

- ქართულის ამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება ამზარევეტურის ადა ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე; იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძვლებს და მათ თავისებურებებს.
- მსოფლიოს ამზარეულოს 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, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების; კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით წვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპების; აპერიტივების ადა სხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება.
- ცომზე მუშაობა; ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები;

ფლობსხილისადასხვანგრედიენტებისაგანმარტივიდესერტებისმომზადებისტექნოლოგიას;

- მუშაობისტექნიკა, მათშორისდანითმუშაობისტექნიკასაშუალოდონეზე (კარვინგისხელოვნება).

ნედლეულისხარჯის,
ნახევარფაბრიკატებისადამზაპროდუქციისგამოსავლიანობისგამოთვლანედლეულისცალკეულისახეობებისმ
იხედვით. იცნობსმენიუსსტრუქტურასდამენიუსსახეებს,

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

აქვსსამზარეულომართვისსწორიდაგემარებისადააღრიცხვიანობისათვისაუცილებელისაფუძვლებისცოდნა.

- ზომის, წონისადამოცულობისერთეულები. იცისკერძისულოუფებადდაყოფა;

კერძისთვითღირებულებისგამოთვლა.

- სხვადასხვაკვებისობიექტებისკლასიფიკაცია;

შეუძლიასხვადასხვატიპისლონისძიებებისგემისმომზადებასადამისგანხორციელებაშიმონაწილეობისძიებ
ა.

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

კვებითინტოქსიკაციებიდამათიპროფილაქტიკა.

- სანიტარიულ-

ჰიგიენურიმოთხოვნებიკვებისმრეწველობისსაწარმოებისმოწყობისადატექნოლოგიურიპროცესებისადმი.

- სანიტარიულ-ჰიგიენურიმოთხოვნებიხედლეულისადმი; სანიტარიულ-
ჰიგიენურიმოთხოვნებიმზაპროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთაპირადიჰიგიენა;
მოთხოვნებიპერსონალისშრომისპირობებისადაუსაფრთხოებისადმი.

სანიტარიულიკანონმდებლობადასაზოგადოებრივიკვებისსფეროშიმარეგლამენტირებელინორმატიულიდოკ
უმენტები.

სანიტარიულიმოთხოვნებისაზოგადოებრივიკვებისობიექტებისსათავსებისმოწყობისადამოვლისადმი.

- მწერებისადამღრღნელებისსაწინააღმდეგოლონისძიებები;

საზოგადოებრივიკვებისსაწარმოებშიკვებისპროდუქტებისდა/ ანკერძებისმომზადების,
კულინარიულიდამუშავებისადაშემდგომშიენახვისძირითადიწესები.
მოთხოვნებიკვებისპროდუქტებისტრანსპორტირების, მიღებისადაშენახვისადმი.
საკვებიპროდუქტებისშერჩევისადაშენახვისწესები;
ინფექციურიდაპარაზიტულიდაავადებებისპროფილაქტიკა.
საბაზისოდონეზეიცნობს:

		<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; - პირველადისამედიცინო 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. • მენიუსადარეცეპტურის საფუძველზე. <p>ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ-მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების 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 მომზადებული საკვების გაცემას და დგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით; • პირველადისამედიცინო დახმარების აღმოჩენა. • მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუიმ პრობლემასთან დაკავშირებით.
	<p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p>	<p>შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამათუიმ 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</p>

		<p>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>
	სწავლის უნარი	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამისთეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება დამესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. აქვსუნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით;სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობითგანსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</p>
	ღირებულებები	<p>იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს,მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითადპრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს,გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები დაპასუხისმგებლობა. შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობაკოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვსსაქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; კრიტიკულსიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურადცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>
ცოდნის შეფასება	ა	<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%, რაცნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამ მუშაო 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>პროფესიულსტუდენტსუფლებააქვს, გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმილებისშემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში. შეფასებისფორმა:</p> <ul style="list-style-type: none">• შუალედურიშეფასება• დასკვნითიშეფასება <p>შეფასებისმეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none">• ტესტი• დაკვირვებადადემონსტრირება
სწავლის გაგრძე ლების შესაძლე ბლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს მზარეულის სპეციალობის მეასამე საფეხურზე

პროგრამის სახელწოდება	<i>მზარეული III საფეხური</i>
პროფესიული განათლების საფეხური	<i>მესამე საფეხური</i>
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	<i>მზარეულისმესამესაფეხურისპროფესიული კვალიფიკაცია 010463</i>
პროგრამის მოცულობა	<i>საგანმანათლებლო პროგრამამოიცავსსულ 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს,</i>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზედაიშვებაპირირომელსაცაქვსსაბაზოგანათლებადაშეფასებისადაგამოცდებისეროვნულიცენტრისმიერჩატარებულპროფესიულიტესტირებისსაფუძველზეგადალახამინიმალურიკომპეტენციისზღვარი</i>
პროგრამის მიზანი	<i>მესამე საფეხურის მზარეულის საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, მოამზადოს მზარეული რომელსაც აქვს სფეროსთვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციის ცოდნა, აცნობიერებს გართულელებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს, შეუძლია გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა, შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები.</i>
დასაქმების სფერო	<i>სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, საზაფხულო ღია ტიპის საზოგადოებრივი კვების ობიექტები; დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები და სასტუმრო სახლები, დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები; გემები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა ობიექტები, სადაც არის კვებითი მომსახურება</i>

<p>სწავლის შედეგი</p>	<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, ბათკანი, 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. კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტების ადალონის ძიებებისათვის სწრაფი კვების ობიექტების ატვის კერძების მომზადების სპეციფიკა, ბუფეტის ორგანიზება და კერძების მომზადება, შვედური მაგიდის მომზადება, ფურშეტების მომზადება.</p> <p>სასტუმროს ნომრებში მომსახურებისათვის კერძების მომზადება, ბანკეტები, წვეულებები, ოფიციალური მიღებები, დიპლომატიური მიღებები, ლანჩები და სხვა.</p> <p>სხვადასხვა ტიპის სივინა 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. ავარიულის იტუაციების მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები, პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები, საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადაამხდელები (ზოგადი მიმოხილვა).</p>
	<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>. შეუძლია: ყოველნაირის კვების პროდუქტების ხარისხიანი შერჩევა, მიღება, აღრიცხვა, პირველადი დამუშავება და დაბინავება. პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტის წარმოება. შეფ-მზარეულის კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად მომზადებს ნაციონალურ და მსოფლიო სამზარეულოს კერძებს. შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, შექმნას სახალი რეცეფტი კერძების მოსამზადებლად. მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, იყენებს თანამედროვე მანქანა და ნაღვარებს და ინსტრუმენტებს</p>

		<p>ს. შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება. ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტების და ღონის ზიებებისათვის მათი სპეციფიკის დამომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით.</p>
დასკვნის გაკეთების უნარი		<p>შეუძლია კონტროლის პირობებში და კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. შეუძლია მზარეულის ადაშეფ- მზარეულის შენიშვნების მიღება. აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი. ექსტრემალურ სიტუაციაში შეუძლია გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი პრობლემები. კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შეუძლია მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის. შეუძლია დამომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინებით დამათი მოთხოვნების შესაბამისად გადაწყვეტილები სმიღება. მცირე ზომის ობიექტებში სადაც არ არის შეფ- მზარეული შეუძლია დამოუკიდებლად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება. შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების შესრულება.</p>
კომუნიკაციის უნარი		<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება საინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენებით კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის პერსონალთან, დავალებების მოსმენა, მოსმენილის გაგება და გააზრება, წარმოქმნილი პრობლემის მიწოდება. შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან 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 დამომხმარებლის 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 პროგრამა მოიცავს 45 კრედიტს /1125 სთ/ კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს.</i>
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>პროგრამაზე დაიშვება პირი რომელსაც აქვს საბაზო განათლება და შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ჩატარებული პროფესიული ტესტირების საფუძველზე გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი</i>
პროგრამის მიზანი	<i>პროგრამის მიზანია მოამზადოს სარესტორნო საქმის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების მუშაობის ორგანიზება, მომხმარებლის მიღება, კონსულტირება, მომსახურება და მაგიდის სერვირება და დგენილი 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 თ სერვისის სფეროს უმცროსი რგოლის ზედამხედველებად.</i>
დასაქმების სფერო	<i>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.</i>

<p>სწავლის შედეგი</p>	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცისდაგაცნობიერებულიაქვესკვებისადასასმელებისსფეროსთვისდამახასიათებელიპროცესები, პრინციპებიდაკონცეფციები; იცნობსდაიცისკვებისობიექტებისსახეებიდამათიმუშაობისსპეციფიკა; კვებისობიექტის (რესტორანი, კაფე, ბისტრო, ბარი, ბუნგალოდაა.შ) ორგანიზაციულისტრუქტურადაფუნქციონირებისძირითადიპრინციპები; ტურიზმისადამომსახურებისსფეროსარსიდადანიშნულება; იცისრესტორნისდანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარებისდასხვასამუშაოარალებისდანიშნულება, უსაფრთხოგამოყენება, გასუფთავება, მოვლადაშენახვაჰიგიენურიდასანიტარულინორმებისდაცვით; იცნობსსამუშაოადგილისუსაფრთხო ორგანიზებისადამომზადებისწესებს, ხანძარსაწინააღმდეგონორმებსადასავენტილაციორეჟიმს; სანიტარულჰიგიენურნორმებსადასტანდარტებს; შრომისუსაფრთხოებისადაჯანმრთელობისდაცვისნორმებს; რესტორნისდადამხმარესათავსოებისარეალისდასუფთავებისწესებს; იცისკვებითინფექციები, უვარგისისასმელითგამოწვეულიინტოქსიკაციებიანდაავადებები. იცნობსსურსათისუვნებლობისპრინციპებს. იცნობსრესტორნისმენიუსსახეებს, სტრუქტურასდამენიუსშედგენის პრინციპებს; იცისმომსახურებადასერვისი: მომსახურებისძირითადისახეებიდაპრინციპები; მომსახურებისექიკეტი; სერვირებისსახეობები; მაგიდისსერვირება; კერძებისადასასმელისშესაბამისობა; სასმელებისმირთმევისქრონომეტრაჟიდასხვ., საბაზისოღონეზეიცნობს:</p> <ul style="list-style-type: none"> - შრომითიურთიერთობებისმარეგულირებელინორმები; - პროფესიისმარეგულირებელინორმებიდასტანდარტები; - შრომისუსაფრთხოების, ხანძარსაწინააღმდეგოუსაფრთხოებისდაცვის დავენტილაციისმარეგულირებელინორმები; - სანიტარულ-ჰიგიენურინორმებიდასტანდარტები; - პირველადისამედიცინოდახმარებისწესები. საფუძვლიანადიცის: <p>1. დარბაზისმომზადებისწესებიდასტანდარტები</p> <ul style="list-style-type: none"> - ავეჯისმოხმარებისდადასუფთავებისწესები; - რესტორნისმოწყობილობების, დანადგარებისდააპარატურისწინასწარმომზადების, დანიშნულებისამებრმოხმარების, მოვლის, გასუფთავების, შენახვისდაინვენტარიზაციისწესები; <p>2. მომხმარებლისმომსახურება</p> <ul style="list-style-type: none"> - სტუმარმასპინძლობისძირითადიპრინციპები; - ტურიზმისსფეროსარსიდადანიშნულება; - კვებისობიექტებისმუშაობისსპეციფიკა; - მომხმარებლისმომსახურებისარსი; - მომსახურებისძირითადიპრინციპები, რომელიცმოიცავს
-----------------------	------------------------------	---

მომხმარებლის სურვილის გაგებას და ამის დაკმაყოფილებას;

- მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში;
- მომსახურების ადაქცევის ეტიკეტი და პროფესიული ეთიკა;

მაგიდის სერვირებას სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში;

- "ალკარტე" სერვისი;
- სუფრიული ეტიკეტი და სერვირების წესები კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის (საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი);

- სტუმრის დახვედრის, მიღების და მაგიდასთან მიცემის 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;

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

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

ფლობს ფორლეგენით მომსახურების ხელოვნებას. სასმელების ჩამოსხმის,

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;

- უალკოჰოლო, მინერალურიდაგამაგრილებელისასმელებისასორტიმენტიდამათიმირთმევისწესი;

- ჩაისდაყავისმირთმევისწესი;

- თამბაქოსნაწარმისკლასიფიკაცია, მათიმირთმევისწესი;

- ღვინისსახეობებიდაფართოასორტიმენტი, მათშორისცნობილიუცხოურიღვინოები,

წარმოებისმეთოდებიდატექნოლოგია, წარმოშობისისტორია, კვებითიღირებულება,

საგემოვნოთვისებები, სამკურნალომნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირებისდაღვინისმირთმევისწესი;

- ალკოჰოლურისასმელებისკონსულტირების, მოხმარებისდამირთმევის წესები;

- ლუდისჩამოსხმისადამირთმევისწესი; ლუდისჩამოსახმელიაპარატურისგამოყენება;

- ლიქიორებისასორტიმენტიდამირთმევისწესი;

- ჩაისდაყავისმომზადება; ყავისაპარატებისგამოყენება.

4. მაგიდისალაგებისწესიდასტანდარტები

- მაგიდისალაგებადადგენილიწესებისშესაბამისად;

- სუფრებისგამოცვლა;

- მაგიდისმომზადებაახალისტუმრებისმისაღებად.

5. ანგარიშსწორება

- სტუმრის აგანინფორმაციის მიღება ანგარიშსწორების შესახებ;
 - ნაღდი ანგარიშსწორების დროს სტუმრის ათვისების ქვითრის წარდგენა და თანხის აღება;

- ხურდის დაბრუნება;

6. სამზარეულოს სტრუქტურა, საკვები პროდუქტები და კერძების ასორტიმენტი

- სამზარეულოს სტრუქტურის ადაორგანიზაციის 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 ანდა ავადმყოფობები.

სურსათის უვნებლობის პრინციპები;

- უსაფრთხო და ჯანმრთელი კვების წესები.

იცის და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.

იცის სასაწყობო მარაგების დამატური ალუბრია ზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები;

იცის ცხელისა და მშრალი მომზადების ტექნოლოგია;

იცის მათემატიკური გამოთვლები: არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება არაციონალური რიცხვებზე, წილადებისა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება, პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით; წონისა და ზომიერ თეულები და კონვერტაცია; შეუძლია მასალის არსებული მარაგების დათვლა;

დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების ანგარიშება, სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება, ანგარიშების შედგენა.

იცის ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია

- ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციები;

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

- რესტორნის/ ბარის მართვის ერთერთი კომპიუტერული პროგრამის მოხმარება, "თაჩკომპიუტერი" - სდაქვითრის ამოსახეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი;

- სალარო აპარატის გამოყენება;

- მომხმარებლის ათვისების საღებები გადახდის ფორმების კონსულტირება;

- სასმელითა და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა;

		<p>- დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის და ანგარიშება;</p> <p>ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მიტითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება;</p> <p>- ცვლის და ხურვის წარმოება.</p> <p>შეუძლია იმ შემთხვევაში, როდესაც რესტორნის რეკლამირებისადამომხმარებელთა მოზიდვის წესებს;</p> <p>ერკვევას რესტორნობიზნესში;</p> <p>იცის სასტუმროების კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა;</p> <p>იცის რეალიზაციისადამარკეტინგის საფუძვლების აბაზის ოდონეზე;</p> <p>საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები.</p>
	<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ინსტრუქციების დაცვით რესტორნის დარბაზის ადასამუშაო არეალის მომზადება, დადგენილი წესების მიხედვით ავეჯის განლაგება; - დარბაზის დალაგება და დასუფთავება; - უსაფრთხო სამუშაო გარემოს ორგანიზება: ვენტილაციის რეჟიმის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების ადახანძარსა წინააღმდეგო წესების დაცვა; - პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა; - რესტორნის დანადგარების, აპარატების და ინსტრუმენტების დანიშნულების ამებრ გამოყენება, მოვლა და შენახვა; - რესტორნის სუფრების ადახელსახოცების გამოყენება, მათი მოვლა და შენახვა; - რესტორნის ჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩანგლის და სხვააქსესუარების დანიშნულების ამებრ მოხმარება, მათი წინასწარი მომზადება, მოვლა და შენახვა; - სარესტორნო მომსახურება - "ალაკარტი"; <p>საუზმის, სადილის ადავახშმის მომსახურება;</p> <ul style="list-style-type: none"> - სწრაფი კვების ობიექტების მომსახურება; - მომხმარებლის დახვედრა, მიღება და მავიდასთან მიცილება; - მენიუს წარდგენა, საფირმო და დღისკურძების გაცნობა, აპერეტივის შეთავაზება; - ღვინის ბარათის გაცნობა, ღვინის კონსულტირება; - სტუმრის კონსულტირება კერძების ადასასმელების შერჩევაში, მენიუს შემადგენლობის შესახებ სტუმრის კითხვებზე პასუხის გაცემა (კერძის შემადგენლობა, მომზადების მეთოდი და სხვ.); - შეკვეთის მიღება, გაფორმება და საშარეულოში გადაცემა; - შეკვეთის შესაბამისად მავიდის სერვირება;

- სუფრაზეკერძების დადგენილი თანმიმდევრობით მიტანა და შესაბამისად მაგიდის სერვირების განახლება;
- ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა; ხურდის დაბრუნება;
- ერთდროულად რამოდენიმე მაგიდის მომსახურება;
- მაგიდის ალაგება წესების დაცვით და მაგიდის მომზადება ახალის სტუმრის მისაღებად;

რესტორნის რეკლამირება და სტუმართა მოზიდვა.

სერვირება და მომსახურება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე:

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

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

შეუძლია დიდისასტუმროს კვების ბლოკებში მუშაობა; შეუძლია "ვერცხლის მომსახურება".

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

შეუძლია ინვენტარიზაციის ჩატარება;

შეუძლია რთული მენიუს პირობებში მუშაობა. შეუძლია:

რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა; პროდუქტის სათანადო დშეთავაზება და გაყიდვა; ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელისასმელები

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

ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვადაკალკულაცია

- ნაღდიდაუნაღდოანგარიშსწორებისოპერაციებისშესრულება;
- საკრედიტობარათებისმოხმარება, გადარიცხვითდაანგარიშსწორებისსხვაოპერაციებითმუშაობა;

საბანკოტერმინალებისგამოყენება;

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

ანგარიშისმომზადებანაღდიდაუნაღდოანგარიშსწორებისმითითებითდაშესაბამისიპირისათვისგადაბარება; ცვლისდახურვისწარმოება.

დასკვნის გაკეთების უნარი	<p>შეუძლიაკონტროლისგარეშედამოუკიდებლადმოქმედება. შეუძლიასერვისმენეჯერის, მზარეულის, კვებისადასასმელებისმენეჯერის, კოლეგებისდასხვაპერსონალისმითითებებისდაშენიშვნებისმიღება, გათვალისწინებადასათანადოდასკვნისგამოტანაამათუიმპრობლემასთან დაკავშირებით. პრობლემებისგადაჭრისდაგადაწყვეტისუნარი, პრობლემებისშეფასებაანალიზიდასათანადოდასკვნებისგამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულსიტუაციაშიუნდაშეძლოსდამოუკიდებლადგადაჭრასრესტორანშიწარმოქმნილიინებისმიერიპრობლემა, იმოქმედოსეფექტურადდამიილოსწორიგადაწყვეტილება;</p> <p>შეუძლიაამათუიმქმედებისდადებითიდაუარყოფითიმხარეებისგანჭკვრეტა, განსჯა, ინფორმაციისგაანალიზებადამისაღებიგადაწყვეტილებისშერჩევა;</p> <p>სტუმრებთანგადახდისპრობლემისწარმოქმნისშემთხვევაშიშინაგანაწესისახსნა- განმარტება;</p> <p>უკმაყოფილოსტუმრისანსტუმართამოზღვაგებისასმომსახურებისპრობლემისმოგვარება;</p> <p>საკვებისხარისხთანამომზადებასთანდაკავშირებულიმომხმარებლისსაჩივრისშემთხვევაში, მომხმარებლისკეთილგანწყობისშენარჩუნებადაპრობლემისაღმოფხვრა;</p> <p>სხვადასხვაეროვნებისსტუმრისსურვილებისგანსაზღვრადამომსახურება;</p> <p>კლიენტისსურვილისშემთხვევაშიშესაძლებლობისფარგლებშიუნდამომამზადებინოსისკერძი,</p>	შეფ-
--------------------------------	---	------

	<p>რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლებინოს ან დაამატებინოს სათუთისი ნგრედი ენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება;</p> <p>შეუძლია მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები;</p> <p>შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; გააჩნია საკუთარი სამუშაო დროის სორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი;</p> <p>შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა;</p> <p>შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა;</p> <p>სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ილემენტების ადამომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია;</p> <p>საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან დამისი და ხმარება;</p> <p>ცვალება დგარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება;</p> <p>სამუშაო პროცესების ადამომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება;</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება;</p> <p>საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, შეფ-მზარეულთან ან რესტორნისა და სამზარეულოს პერსონალთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და პროდუქციის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია დარგის პროფესიული უზრუნველყოფის გამოყენება; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p> <p>აუცილებლად უნდა ჰქონდეს მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის უნარი;</p>

	სწავლის უნარი	შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.
	ღირებულებები	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 თანამშრომლობადა კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს დამაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად სტაბილური
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) ვერჩააზარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაცნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაზარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებულის ამუშაო 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

	<ul style="list-style-type: none"> • დასკვნითი შეფასება <p>შეფასების მეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვება და დემონსტრირება
სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს სარესტორნო საქმის მწარმოებლის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე

პროგრამის სახელწოდება	სასტუმრო საქმის მწარმოებელი
პროფესიული განათლების საფეხური	მესამე საფეხური
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	სასტუმრო საქმის მწარმოებლის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია
პროგრამის მოცულობა	საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 60 კრედიტს /1500 სთ/ კრედიტების 60% -- 900 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს კრედიტების 40% --- 600 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს,

<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 მოამზდოს სასტუმრო საქმის მწარმოებელი, რომელსაც კვალიფიკაციის შესაბამისად შეეძლება სამუშაოების დაგეგმვა და მათ თანმიმდევრულ განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება. პროგრამის მიზანია აღნიშნული კურსის გავლის შემდეგ სტუდენტმა იცოდეს სასტუმროს ფუნქციონირება და ორგანიზაცია, ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის საფუძვლები, მომსახურება და ანგარიშსწორება, მომსახურე პერსონალის ფუნქცია მოვალეობები, სასტუმროს კვების ბლოკების მუშაობის ორგანიზაცია.</p>	
<p>დასქმების სფერო</p>	<p>კურსდამთავრებულს შეუძლია დასქმდეს სხვადასხვა ტიპის სასტუმრო ობიექტები: სასტუმრო ბრენდები, დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები, სასტუმრო სახლები, დასასვენებელი სახლები, სანატორიუმები, საკურორტო კომპლექსები, საკრუიზო გემები.</p>	
<p>სწავლის შედეგი</p>	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>იცის და გაცნობიერებული აქვს სასტუმროს სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; სასტუმროს სხვადასხვა სამსახურების მუშაობის სპეციფიკა; აიცის:</p> <p>ა) ტურიზმი და სასტუმრო ბიზნესი ტურიზმის სფეროს არსი და დანიშნულება; სასტუმრო ინდუსტრია და სასტუმრო ბიზნესი, როგორც ტურიზმის ბაზრის მნიშვნელოვანი სეგმენტი - სასტუმრო, როგორც ერთიანი ორგანიზმი, მისი სტრუქტურა, ორგანიზება და ფუნქციონირება; სასტუმროს ტიპები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; შერჩეული და სრული მომსახურების პაკეტის მექანიზმები სასტუმროს საქმიანობის ძირითადი სფეროები.</p> <p>ბ) მომსახურების პრინციპები სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები; მომსახურების არსი და ბუნება; მომსახურების სფეროს როლი ტურისტულ ბიზნესში; სხვადასხვა ტიპის სასტუმროებში მომსახურების სპეციფიკა; სტუმრის ჯგუფური და ინდივიდუალური მომსახურება; მომსახურების სფეროს თანამშრომლების როლი, სამუშაოსათვის აუცილებელი მახასიათებლები და მათი განვითარების გზები; მომსახურების ეტიკეტი; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები. გ) სასტუმროში მოქმედი სამსახურები;</p>

დასუფთავების სამსახურის ფუნქციები და პროცედურები;
 კარისკაცის / შიკრიკის, კონსიერჟის ფუნქციები;
 დაცვის სამსახურის ფუნქციები და მუშაობის სპეციფიკა;
 მომარაგების სამსახურის ფუნქციები;
 კვებისა და სასმელების განყოფილების ფუნქციები და მუშაობის სპეციფიკა;
 სასტუმროს დაჯავშნის სამსახურის ორგანიზება და მისი ფუნქციონირების
 ძირითადი პრინციპები: დაჯავშნის ფაზები; ჯავშნის მიღების წესები და მოთხოვნები;
 ჯავშნის მომზადების და რეგისტრაციის წესები; სასტუმროს მართვის ერთერთი
 საერთაშორისო კომპიუტერული პროგრამის საშუალებით დაჯავშნის ოპერაციების
 განხორციელება;
 სასტუმროს მიღება-განთავსების სამსახურის ორგანიზება და მისი ფუნქციონირების
 პრინციპები: სტუმრის მიღებისა და რეგისტრაციაში გატარების წესები;
 რეგისტრაციისათვის განკუთვნილი სპეციალური
 ფორმების შევსების წესები; სტუმრის იდენტიფიკაციის წესები; ნომრის
 გასაღების გაცემის წესები; სასტუმროს მომსახურების შესახებ სტუმრის ინფორმირების
 მეთოდები; სტუმრის სასტუმროდან გაწერის და ანგარიშსწორების წესები; სასტუმროს
 მართვის ერთერთი საერთაშორისო კომპიუტერული პროგრამის საშუალებით
 მიღება-განთავსების პროცედურების განხორციელება;
 დ) სასტუმროს რესტორნების და კვების ბლოკის მუშაობის სპეციფიკა
 კვების ობიექტის სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა;
 სასტუმროს კვების ობიექტების ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირება;
 სასტუმროს კვების ობიექტებში მომსახურების სფეროს მუშაობის კოორდინაციის
 მეთოდები; კოორდინაცია სამზარეულოსთან, მომარაგების განყოფილებასთან,
 სამრეცხაოსთან;
 სასტუმროს სხვადასხვა სამსახურების კოორდინაცია კვების
 ბლოკთან.
 ე) კვებისა და სასმელების სერვისი / საბაზო სუფრის ეტიკეტი, სერვირების სახეები და
 წესები;
 სარესტორნო ინვენტარის, ჭურჭლის და აქსესუარების
 დანიშნულება და მათი გამოყენების წესები;
 სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე მომსახურების წესები; სასტუმროს
 ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურების წესები; სამზარეულოს
 ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; საუზმისათვის შედგური მაგიდის მომზადება და
 მომსახურება; ყავის შესვენების მომსახურება;

ვ) რეალიზაციის საფუძვლები / საბაზო
 ნომრის ფასების მინიჭების წესები მდებარეობის, განლაგების,
 სახეობებისა და გაყიდვის სტრატეგიის მიხედვით;
 საკონტაქტო, კორპორაციული და სპეციალური კატეგორიის ნომრები და მათი
 სპეციფიკა;
 სპეციალური ფასდაკლებები და დღიური გაყიდვების სტრატეგია;
 პროდუქტის რეკლამირება;
 მომხმარებლის სურვილის დადგენა და შესრულება;
 გაყიდვის ტექნიკა;
 საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები;
 ზ) ანგარიშსწორება და მარტივი საბუღალტრო ოპერაციები /
 საბაზო
 ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციები;
 საკრედიტო ბარათების მოხმარების, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა
 ოპერაციებით მუშაობის წესები;
 საბანკო ტერმინალის გამოყენება; სალარო აპარატის გამოყენება; ანგარიშსწორების
 კომპიუტერული პროგრამა;
 სტუმრისთვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირების
 წესები;
 სტუმრის მიერ გამოყენებული საკვების, სასმელების, სატელეფონო საუბრების, სასტუმროს
 მომსახურების და სხვა დამატებითი მომსახურების (სამრეცხაო, ქიმწმენდა და ა.შ)
 საფასურის სტუმრის ანგარიშზე დარიცხვის წესები;
 სტუმრის მთლიანი ანგარიშის მომზადებისა და სტუმრის
 გასტუმრებისას ანგარიშის დახურვის წესები;
 დღიური შემოსავლების აღრიცხვა და დაჯამება, შესაბამისი ანგარიშის
 მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და პასუხისმგებელი
 პირისათვის გადაბარება; თ) ადმინისტრაციული საქმისწარმოება
 თანამედროვე საკომუნიკაციო საშუალებებისა და საოფისე ტექნიკის გამოყენება;
 ადმინისტრაციული საქმისწარმოება - დოკუმენტებთან მუშაობა;
 ანგარიშების შედგენა.
 ი) კანონმდებლობა და შრომის უსაფრთხოება / საბაზო შრომითი ურთიერთობების
 მარეგულირებელი ნორმები; პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები;
 პროფესიული ეთიკის მარეგულირებელი ნორმები;
 შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის

მარეგულირებელი ნორმები;
 სანიტარულ - ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები;
 ქონების უსაფრთხოების დაცვის წესები;
 პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები.
 უნდა ფლობდეს სასტუმროს მართვის ერთერთ საერთაშორისო კომპიუტერულ პროგრამას.

ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი

შეუძლია:
 სტუმრის მიღება- განთავსება;
 კოორდინირება სასტუმროს დაჯავშნის სამსახურთან (ან ტურისტულ სააგენტოებთან) და ინფორმაციის მიღება სტუმართა რაოდენობის, მათი ჩამოსვლის თარიღებისა და გამგზავრების ვადების შესახებ; სტუმრების განსათავსებლად პროგრამაში / ბაზაში ადგილების მოძიება;
 სტუმრების განთავსების გეგმის შედგენა / უშუალო ხელმძღვანელთან ან/ და მენეჯერთან ერთად/;
 სტუმრების მისაღებად ნომრების მზადყოფნის შემოწმება;
 სტუმრის მისაღება და მიღება;
 სასტუმროს ნომრების, ტარიფებისა და მომსახურების სახეების შერჩევაში დახმარება;
 სპეციალური ფასდაკლებების არსებობის შემთხვევაში სტუმრის ინფორმირება;
 რეგისტრაციასთან, სასტუმროში შემოსვლის და გასვლის დროსთან დაკავშირებით სტუმრის ინფორმირება;
 სტუმრის ინფორმირება სასტუმროს დამატებითი მომსახურების შესახებ;
 სტუმრის ინფორმირება სატრანსპორტო მომსახურების, სხვადასხვა ღონისძიებების თუ ღირშესანიშნაობების შესახებ, სტუმრისათვის შესაბამისი ბროშურების, რუკებისა და ბუკლეტების გადაცემა; სტუმრის რეგისტრაციაში გატარება და ნომერში განაწილება; გასაღების გადაცემა;
 პროგრამაში რეგისტრაციის ინფორმაციის შეტანა; რეგისტრაციის ყველა პროცედურის თანმიმდევრული შესრულება;
 სტუმრის ძვირფასეულობის სასტუმროს სეიფში განთავსების უზრუნველყოფა;
 სასტუმროს სხვადასხვა დეპარტამენტების ინფორმირება სტუმრის განთავსების შესახებ;
 სასტუმროს დატვირთვის დღიური სტატისტიკის დამუშავება; კორესპოდენციის მიღება, შენახვა და სტუმრისათვის გადაცემა; სტუმრებისათვის ნომრის შეცვლასთან დაკავშირებული საკითხის მოგვარება;
 სტუმრის გაღვიძება მისი თხოვნით;

სტუმრის ნომერში მომსახურებასთან დაკავშირებით შეკვეთის მიღება და შესაბამისი განყოფილებისთვის გადაცემა;

24 საათის განმავლობაში სატელეფონო სერვისი;

სტუმრისათვის სხვადასხვა ღონისძიებებზე ბილეთების დაჯავშნა, ტაქსის გამოძახება;

ბარგის შენახვის და სასტუმროდან ბარგის გატანის ორგანიზება და

უზრუნველყოფა;

დეპოზიტების, ავანსების, ჩეკების, საკრედიტო ბარათების შემოწმება;

ფასდაკლებების, უფასო მომსახურებისა და გადახდის სპეციალური

ფორმების კონტროლი;

საბანკო ტერმინალის გამოყენება;

სალარო აპარატის გამოყენება;

ანგარიშსწორების კომპიუტერული პროგრამის გამოყენება; სტუმრისთვის მისაღები

გადახდის ფორმების კონსულტირება; სტუმრის მიერ გამოყენებული საკვების, სასმელების,

სატელეფონო საუბრების, სასტუმროს მომსახურების და სხვა დამატებითი

მომსახურების (სამრეცხაო, ქიმიწმენდა, სპა ცენტრი და ა.შ) საფასურის სტუმრის

ანგარიშზე დარიცხვა;

სტუმრის მთლიანი ანგარიშის და გადახდის ქვითრის მომზადება,

სტუმრის გასტუმრებისას ანგარიშის დახურვა;

დღიური შემოსავლების დაჯამება, შესაბამისი ანგარიშის მომზადება ნაღდი

და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და პასუხისმგებელი პირისათვის

გადაბარება;

შეიგარის მუშაობის კონტროლი.

სასტუმროს მართვის ერთერთი საერთაშორისო კომპიუტერული პროგრამის საშუალებით

მიღება-განთავსების პროცედურების განხორციელება; ინფორმაციული ტექნოლოგიებისა

და საოფისე ტექნიკის პროფესიულ დონეზე გამოყენება.

დაჯავშნა

მიღება-განთავსების სამსახურთან კოორდინირებული მუშაობა და ინფორმაციის

მიწოდება სტუმრების ჩამოსვლასთან დაკავშირებით; ტურისტული სააგენტოებისა და

მომხმარებლებისათვის ინფორმაციის მიწოდება;

მიღებული ინფორმაციის დამუშავება;

ჯავშნის მიღება; ჯავშნის მომზადება და რეგისტრაცია;

სასტუმროს მართვის ერთერთი საერთაშორისო კომპიუტერული პროგრამის საშუალებით

დაჯავშნის პროცედურების განხორციელება;

დასუფთავების სპეციფიკა
 დასუფთავების პროცედურები და წესები:
 საზოგადოებრივი მოხმარებისათვის განკუთვნილი არეალის, დერეფნების, ვესტიბიულის, შემოსასვლელების, საზ. ტუალეტების, გასახდელების, თანამშრომელთა სამუშაო არეალის, შეხვედრის დარბაზების, დერეფნების ლიფტების, კვების ობიექტების სათანადო წესის დაცვით დასუფთავება; ნომრების რეგულარული და გენერალური დასუფთავება;
 ნომრის საჭირო ატრიბუტიკით აღჭურვა;
 თეთრეულის, პირსახოცების დანიშნულებისამებრ გამოყენება; ქიმიური ხსნარების, სარეცხი და საწმენდი საშუალებების უსაფრთხო მოხმარება;
 დასუფთავების და წმენდის სპეციალური მოწყობილობების და მანქანების მოხმარება; ნომრებში განთავსებული ატრიბუტების გამოცვლა, შევსება, განახლება;
 მომხმარებელთა ქონების ხელშეუხებლობის დაცვა და სხვისი ქონების მოფრთხილება;
 დაკარგული და ნაპოვნი ნივთების აღრიცხვის პროცედურების განხორციელება; ნომერში არსებული მინი ბარის შევსება და აღრიცხვა;
 ოთახის მცენარეების მოვლა; კვებისა და სასმელების სერვისი სარესტორნო ინვენტარის, ჭურჭლის და აქსესუარების დანიშნულება და მათი გამოყენება;
 სხვადასხვა სახის სერვირება და მომსახურება;
 სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე მომსახურება;
 სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება; საუზმისათვის შევადური მაგიდის მომზადება და მომსახურება; ყავის შესვენების მომსახურება;
 სამუშაო გარემოს უსაფრთხო ორგანიზება
 შრომის უსაფრთხოების წესების დაცვა;
 სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სტანდარტების დაცვა;
 ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების და ვენტილაციის რეჟიმის ნორმების დაცვა;
 სტუმრის ქონების უსაფრთხოების დაცვა;
 ნომრებში არსებული ინვენტარისა და ტექნიკის ექსპლუატაციაზე ზედამხედველობა; შეუძლია:
 სტუმრის პირადი ან კონფიდენციალური ინფორმაციის დაცვა. სასტუმროს სამსახურებთან კოორდინირებული მუშაობა; სტუმრის მომსახურების სტანდარტების დაცვაზე ზრუნვა. სასტუმროს რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა;

პროდუქტის სათანადოდ შეთავაზება და გაყიდვა;

დასკვნის გაკეთების
უნარი

შეუძლია დამოუკიდებლად მუშაობა.

შეუძლია უშუალო ხელმძღვანელის, მენეჯერის, კოლეგების და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით. აქვს პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტილების მიღების უნარი: პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა, ექსტრემალურ, კონფლიქტურ და კრიტიკულ სიტუაციაში ეფექტურად მოქმედების და სწორი გადაწყვეტილების მიღების უნარი; უნდა შეეძლოს ამა თუ იმ ქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება და მისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგანაწესის ახსნა-განმარტება; უკმაყოფილო სტუმრის ან სტუმართა მოზღვაგებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება; ნომერში გაუთვალისწინებელი ტექნიკური პრობლემის წარმოქმნისას, სტუმრის პრეტენზიის შემთხვევაში, ადექვატური გადაწყვეტილების მიღება; მომსახურების ხარისხთან დაკავშირებით, სტუმრის საჩივრის შემთხვევაში, სტუმრის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; მომხმარებლისგან მიღებული ინფორმაციის იდენტიფიცირების და კატეგორიულად დაყოფის უნარი; ამოცანის გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავების და მიღებული შედეგების ანალიზის უნარი; უნდა შეეძლოს შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; გააჩნია საკუთარი სამუშაო დროის ორგანიზების და სწორად და ეფექტურად დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა

		<p>და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება;</p>
	<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია სასტუმროს ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება; 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 ინგლისურ ენას საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის თავისუფლად წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება; ფლობს მეორე ენას (არჩევით) საკომუნიკაციო დონეზე. 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>ღირებულებები</p>	<p>კარგად იცნობს სასტუმრო ბიზნესის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიულ სტანდარტებს და პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. არის მომღიმარი, ზრდილობიანი, თავაზიანი და ყურადღებიანი; ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური</p>

მიდგომა; გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად სტაბილური.

ცოდნის
შეფასება

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,

რომპროფესიულსტუდენტსჩასაბარებლადმეტიმუშაობასჭირდებადაეძლევადამოუკიდებელიმუშაობითდამატებითგამოცდაზეერთხელგასვლისუფლება.

(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალურიშეფასების 40% დანაკლები, რაცნიშნავს,

რომპროფესიულსტუდენტისმიერჩატარებულსამუშაოარარისსაკმარისიდანასაგანიახლიდანაქვსშესასწავლი.

მაქსიმალურიშეფასება 100 ქულაა.

პროფესიულსტუდენტისმიერმიღწეულსწავლისშედეგებისერთჯერადად -

მხოლოდდასკვნითიგამოცდისსაფუძველზეშეფასებადაუშვებელია.

პროფესიულსტუდენტსუფლებააქვს,

გავიდესდამატებითგამოცდაზედასკვნითგამოცდაზეუარყოფითიშეფასებისმიღებისშემთხვევაში, არანაკლებ 10

	<p><i>დღეში.</i></p> <p><i>შეფასების ფორმა:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>• შუალედური შეფასება</i><i>• დასკვნითი შეფასება</i> <p><i>შეფასების მეთოდი:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>• ტესტი</i><i>• დაკვირვება და დემონსტრირება</i>
<p><i>სწავლის გაგრძელებ ის შესაძლებლ ობა</i></p>	<p><i>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს სასტუმრო საქმის მწარმოებლის სპეციალობის მეოთხე საფეხურზე</i></p>

პროგრამის სახელწოდება	დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტი
პროფესიული განათლების საფეხური	მესამე საფეხური
მისანიჭებელი კვალი ფიკაცია	დეკორატიული-გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტი 080359
პროგრამის მოცულობა	<p>45 კრედიტი 1125 საათი</p> <ul style="list-style-type: none"> • კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობაპრაქტიკულკომპონენტს • კრედიტების 40% --- 450სთ/ ეთმობათეორიულკომპონენტს,
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	პროგრამაზე დაშვებაპირირომელსაცაქვსსაბაზოგანათლებადაშეფასებისადაგამოცდებისეროვნულიცენტრისმიერჩატარებულიპროფესიულიტესტირებისსაფუძველზეგადაღებაინინიმალურიკომპეტენციისზღვარი
პროგრამის მიზანი	<p>პროგრამის მიზანია მოამზადოს სტუდენტი, რომელსაც კვალიფიკაციის შესაბამისად შეეძლება სამუშაოების დაგეგმვა და მათ თანმიმდევრულ განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება. ათვისებული აქვს ყველა შრომითი ხელსაწყო ფარდაგში, ხალიჩაში, გობელენში, ხელით მოჩითულ ქსოვილებში და შეუძლია ტრადიციული ნაქარგების შეღებვა.</p> <p>ეცოდინებაპორიზონტალური დგიმებიანი საქსოვი დაზვის და გობელენის ვერტიკალური საქსოვი დაზვის ძირითადი ტექნიკური პარამეტრები. შეეძლება ჩამოქსოვის უნარბე დაყრდნობით ფერთა გამის შედგენა და განაწილება</p>

	<i>ტექნოლოგიური ცოდნის გათვალისწინებით საბოლოო პროდუქციის ხარისხიანი შესრულება.</i>	
დასაქმების სფერო	<i>კურსდამთავრებული, მიღებული კვალიფიკაციის მიხედვით შეიძლება დასაქმდეს შესაბამის საწარმოებში, სამხატვრო სალონებსა და კერძო სახელოსნოებში, ასევე თვითდასაქმების გზით.</i>	
სწავლის შედეგები	ცოდნა და გაცნობიერება	<p><i>იცისფართოსპექტრისმქსოველის (ფარდაგი, ხალიჩა, გობელენი)სფეროსათვისდამახასიათებელიძირითადიტექნოლოგიურიპროცესებიდატექნიკურიხერხები:</i></p> <p><i>ჰორიზონტალურიდგიმებიანისაქსოვიდაზგისდაგობელენისვერტიკალურისაქსოვიდაზგისძირითადიტექნიკურიპარამეტრები;</i></p> <p><i>სამუშაოპალიტრისშედგენაფერადინართისგამოყენებით, ქსელისადამისაქსელისმომზადება, მარტივიტილოსხლართისჩამოქსოვაგობელენისათვის, იცნობსხალიჩის, გობელენისადაჯეჯიმის (ფარდაგის) საქსოვინართისღებვისტექნოლოგიას;</i></p> <p><i>იცისვერტიკალურსაქსოვიდაზგაზეხალიჩისქსოვისტექნოლოგიისძირითადიეტაპები, როგორცაა:</i></p> <p><i>ქსელისსიმჭიდროვისგანსაზღვრა,</i></p> <p><i>მარყუჟისსისქისშერჩევა,საქსოვიძაფებისაგანპალიტრისგასაწყობადასევეგობელენისჩამოქსოვისუნარზედაყრდნობითფერთაგამისშედგენადაგანაწილებატექნოლოგიურიცოდნისგათვალისწინებით,საბოლოოპროდუქციისხარისხიანიშესრულებისათვის.</i></p> <p><i>აცნობიერებსქსოვისამათუიმკონკრეტულიხერხისმეშვეობითგართულებულიტექნოლოგიურიპროცესებისეტაპობრივიგანხორციელებისათვისაუცილებელნაბიჯებს. იცისსამუშაოგარემოსმოწყობისძირითადიპარამეტრები.</i></p>
სპრაქტიკაში გამოყენების უნარი	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	<p><i>შეუძლიათეორიულიცოდნისადაპრაქტიკულიუნარებისდახმარებითშეაფასოსკონკრეტულიამოცანისსირთულეშეარჩიოსქსოვისკონკრეტულიმეთოდიდასაჭიროინსტრუმენტები,</i></p> <p><i>ეფექტურადგამოიყენოსმასალისთავისებურებები;</i></p> <p><i>შეუძლიავერტიკალურიდაჰორიზონტალურისაქსოვიდაზგის,</i></p> <p><i>ქსელისადამისაქსელიძაფებისსაშუალებითშეასრულოსფარდაგის,</i></p> <p><i>ხალიჩისადაგობელენისნიმუშებიხლართებისნაირსახეობის, ქსოვისსხვადასხვატექნოლოგიისგამოყენებით.</i></p>
დასკვნის გაკეთების უნარი	დასკვნის გაკეთების უნარი	<p><i>შეუძლიაქსოვისპროცესშიწარმოქმნილიტექნოლოგიურიდატექნიკურიპრობლემებისაღმოფხვრა,</i></p> <p><i>სპეციალურილიტერატურაშიაღწერილიმეთოდებისშეფასებისადაანალიზისმეშვეობით,</i></p> <p><i>შეუძლიადაამოუკიდებლადმიიღოსსეთიტექნიკურიგადაწყვეტილებებიროგორცაა, მაგალითად, მასალისსტრუქტურულისხვაობისსწორადშერჩევადასხვა.</i></p>

	კომუნ იკაცი ს უნარი	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია დეკორატიული ქსოვილების სფეროსთან დაკავშირებულ საკითხებში. შეუძლია საკომუნიკაციო და საინფორმაციო ტექნოლოგიების მიზანდასახული გამოყენება პროფესიულ საქმიანობაში. სრულყოფილად ფლობს ქსოვის ადალბების ტექნოლოგიების სპეციფიურ ტერმინოლოგიას, მათ შორის უცხოენაზე.
	სწავლ ის უნარი	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.
	ღირებ ულებე ბი	აცნობიერებს მის მიერ არჩეული პროფესიის მნიშვნელობას, როგორც ხალხური რეწვის ერთ-ერთი წამყვანი დარგისა. იცავს შრომის უსაფრთხოების, ეთიკისა და ავტონომიის უსაფრთხოების ნორმებს. გაცნობიერებული აქვს (ფარდაგი, ხალიჩა, გობელენი) ქსოვის, როგორც ხალხური რეწვის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი დარგის ტრადიციის დამკვიდრების აქტუალურობა და თავისი პროფესიული საქმიანობით პოპულარიზაციას უწყვეტ მას.
ცოდნ ის შეფასე ბა		<p>პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება დადებით შეფასებად ჩაითვლება:</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტო;</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 ჩააბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდას და ზეერთხელ გასვლის უფლება.</p> <p>(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% დანაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი 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
სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა	სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს დეკორატიული - გამოყენებითი ქსოვილების სპეციალისტის მეოთხე საფეხურზე

პროგრამის სახელწოდება	შემდუღება
პროფესიული განათლების საფეხური	მესამე საფეხური
მისანიჭებელი კვალი	შემდუღებელის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია 041272

იკაცია		
პროგრამის მოცულობა	<p>საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს სულ 45 კრედიტს /1125 სთ/</p> <ul style="list-style-type: none"> • კრედიტების 60% -- 675 სთ/ ეთმობა პრაქტიკულ კომპონენტს • კრედიტების 40% --- 450 სთ/ ეთმობა თეორიულ კომპონენტს 	
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>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.</p>	
დასაქმების სფერო	<p>შემდუღებლის დასაქმების სფეროებია: მანქანათმშენებლობა, ბინათმშენებლობა, თვითმფრინავმშენებლობა, გემთმშენებლობა, მაგისტრალური მილსადენების მშენებლობა სარემონტო საწარმოები, მრეწველობის სხვა. კურსდამთავრებულს უფლება აქვს გააგრძელოს სწავლა შემდეგ საფეხურზე</p>	
სწავლის შედეგი	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>შედულების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. დაუფლებულია ხელით და ნახევრადავტომატური რკალურ შედუღებას ქვედა(0-600) ვერტიკალურ (60-1200) და ჰორიზონტალურ(120-1800) მდებარეობაში, ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედუღების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. დაუფლებულია საშემდუღებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს.</p> <p>მოდული ბ) აქვს აირალოვანი შედუღების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. იცის აირალოვანი შედუღების ძირითადი ტექნოლოგიური პარამეტრები. დაუფლებულია ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედუღების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. მიღებული აქვს ცოდნა ლითონური მასალების აირალოვანი ჭრის მეთოდზე. დაუფლებულია საშემდუღებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს.</p> <p>მოდული გ): აქვს პლასტმასების შედუღების ტექნოლოგიურ საფუძვლებზე დამყარებული ზოგადი ცოდნა. იცის პლასტმასების შედუღების ძირითადი ტექნოლოგიური პარამეტრები. დაუფლებულია ცოდნას მასალის გვარობის და სისქის მიხედვით შედუღების მეთოდისა და ტექნოლოგიური პარამეტრების შერჩევაში. დაუფლებულია საშემდუღებლო სამუშაოების უსაფრთხოების წესებს.</p>

	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	შეუძლია გამოიყენოს შედეგების სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი. შეირჩოს მასალათა დამუშავების მეთოდი, მოწყობილობა და რეჟიმის ძირითადი პარამეტრები. დამოუკიდებლად შეასრულოს ნებისმიერი სირთულის კონსტრუქციებისა და მილსადენების შედუღება.
	დასკვნის გაკეთების უნარი	შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში საშემდგომად მუშაობაში წამოჭრილი უსაფრთხოების პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის არსებული წყაროების სარგებლობა, მათი შეფასება, ანალიზი და გადაწყვეტა.
	კომუნიკაციის უნარი	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია შედეგებსა და დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში. ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია უცხოური ენის პრაქტიკული გამოყენება.
	სწავლის უნარი	შეუძლია აიღოს პასუხისმგებლობა შემდგომ სწავლა-განათლებაზე; აითვისოს შედეგებისა და ჯრის თანამედროვე მეთოდები, დახვეწოს შესრულების ტექნიკა, გაიმჯობესოს ჩვევები და აიმაღლოს კვალიფიკაცია.
	ღირებულებები	განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს შემდგომად მუშაობის პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად. კერძოდ, სამუშაოს სირთულის ზრდასთან ერთად, მეტი პასუხისმგებლობით ეკიდება მის შესრულებას, ითვალისწინებს რა უხარისხოდ შესრულებული სამუშაოს გამომოსალოდნელია ვარიანტის სიტუაციების უარყოფით შედეგებს; გააზრებულია ქვის მძიმე ფიზიკური და ტვირთვა, რასაც მოითხოვს მაღალი ხარისხით შესრულებული სირთულისა და შემდგომად მუშაობის პერაციების წარმოება, აღიარებს ჯანსაღი ცხოვრების წესს და ზრუნავს საკუთარი ჯანმრთელობისა და ფიზიკური კონდიციის შენარჩუნება-გაუმჯობესებაზე. მკაცრად იცავს უსაფრთხოების წესებს. უვლის სამუშაო გარემოს.
ცოდნის შეფასება	პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება და დებით შეფასებად ჩაითვლება: (A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% დამეტი; (B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90%; (C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80%; (D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70%; (E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60%; უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება: (FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს,	

	<p>რომპროფესიულსტუდენტსჩასაბარებლადმეტიმუშაობასჭირდებადაეძლევადამოუკიდებელიმუშაობითდამატებითგამოცდაზეერთხელგასვლისუფლება.</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>შეფასებისმეთოდი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ტესტი • დაკვირვებადადემონსტრირება
<p>სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა</p>	<p>სტუდენტს აქვს შესაძლებლობა სწავლა გააგრძელოს შემდგომი მეოთხე საფეხურისსპეციალობზე</p>

მოდულური პროგრამები

სახელწოდება	<i>ინფორმაციის ტექნოლოგია</i>
სარეგისტრაციო ნომერი	<i>06112-3</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 მხარდაჭერის 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	1. მისანიჭებელი კვალიფიკაციის/კვალიფიკაციების შესაბამისი სწავლის შედეგები:

	<p>ინფორმაციის ტექნოლოგიის მხარდამჭერაში მესამე საფეხურის კვალიფიკაციის მქონე პირს შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ააწყოს და დააკომპლექტოს პერსონალური კომპიუტერი; • დაამოტაჟოს 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.
<p>პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა</p>	<p>მოცულობა: <i>- ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 64 კრედიტი</i> <i>- არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 79 კრედიტი</i></p> <p>ხანგრძლივობა: <i>- ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 11 სასწავლო თვე (44 სასწავლო კვირა)</i> <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	ბულალტერ- ტექნიკოსი
სარეგისტრაციო ნომერი	<i>04106-პ</i>
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	<i>მესამე</i>
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	<i>ბულალტერ-ტექნიკოსის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია</i>
საკანონმდებლო ბაზა	<ul style="list-style-type: none"> - საქართველოს კანონი პროფესიული განათლების შესახებ - ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო - ბულალტერ-ტექნიკოსის პროფესიული სტანდარტი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<i>საბაზო განათლება</i>
კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:	<i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ბიზნესერთეულებში, როგორც ბულალტერი, საფინანსო სამსახურის (ბულალტერიის) სპეციალისტი, ბულალტერ-ტექნიკოსი (დამხმარე ბულალტერი, რომლის სამუშაო ადგილი ბიზნესერთეულებში შეიძლება მოიხსენიებოდეს, როგორც ბულალტრის მოადგილე, ბულალტრის ასისტენტი და სხვ.) და ა.შ.</i>
პროგრამის მიზანი	<p><i>პროგრამის მიზანია მისცეს პირს ბულალტრული აღრიცხვის საფუძვლების, საგადასახადო დაბეგვრის ზოგადი პრინციპებისა და ფინანსური ანგარიშგების მოსამზადებელ სამუშაოებში მონაწილეობისათვის აუცილებელი ძირითადი საკითხების ცოდნა.</i></p> <p><i>გამოუმუშაოს სამეურნეო ოპერაციის აღქმისა და შეფასების, სამეურნეო ოპერაციის დოკუმენტირების, ბულალტრული მონაცემების დაჯგუფებისა და რეგისტრაციის, საბულალტრო რეგისტრებში სამეურნეო ოპერაციის ასახვის, ბულალტრული ანგარიშგების დახურვის, საშემოსავლო და დღგ-ის აღრიცხვის, საცდელი ბალანსის შედგენის, დანახარჯების კლასიფიკაციის, პერიოდიზაციისა და თვითღირებულების კალკულაციის, შიდა მენეჯმენტისთვის ანგარიშგების შედგენა-წარდგენისა და საბულალტრო კომპიუტერული პროგრამის გამოყენების უნარები; შექმნას და გაამართლოს საზოგადოების მოლოდინი, რომ ამ პროგრამით მომზადებული სპეციალისტები დაკისრებულ მოვალეობას შეასრულებენ პროფესიული ეთიკისა დაკონფიდენციალობის დაცვით, აღჭურვილები იქნებიან პროფესიული და ზოგადი/ტრანსფერული უნარებით.</i></p>

სწავლის შედეგები	<p><i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • პირველადი სააღრიცხვო დოკუმენტების მოპოვებაში მონაწილეობა • სააღრიცხვო მონაცემთა ბაზის შექმნა ხელით მუშაობის პირობებში და კომპიუტერული პროგრამისგამოყენებით • შიდამოხმარების მიზნით (ოპერატიული მართვისათვის) ანგარიშგების მომზადება-წარდგენა • საგადასახადო ვალდებულებების განსაზღვრასა და ფინანსური ანგარიშგების მომზადებაში მონაწილეობა • პროფესიული განვითარებისათვის ზრუნვა
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p><i>მოცულობა:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 62 კრედიტი - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 77 კრედიტი <p><i>ხანგრძლივობა:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 11 სასწავლო თვე (44 სასწავლო კვირა) - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 14 სასწავლო თვე (56 სასწავლო კვირა)

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 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 ზოთმილწეულის წავლის შედეგების და დასტურება განათლების დამცნირების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების და დასტურება შეფასების ზოთ.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება.

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

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული

(კომპეტენციების და დასტურებაზე დაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორიტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი და დასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ და დასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება.

შეფასების მეთოდი/ მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემული ამოღულებში.

შეფასების მეთოდი/ მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემული ამოღულებში.

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 მოღულით გათვალისწინებული კრედიტები.

სახელწოდება	<i>ელექტროობა</i>
სარეგისტრაციო ნომერი	<i>07313-3</i>
კვალიფიკაციის დონე ევროპულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს მიხედვით	<i>მესამე</i>
მისანიჭებელი პროფესიული კვალიფიკაცია	<i>მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია ელექტროობაში</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>მესამე საფეხურის ელექტროობის პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭების შემთხვევაში პირს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერ ორგანიზაციაში ელექტრულ დანადგარებისა და სხვა ელექტრულ აპარატურის მომსახურე პირად.</i>
პროგრამის მიზანი	<i>პროგრამის მიზანია უზრუნველყოს კონკურენტუნარიანი კადრების მომზადება დაბალი ძაბვის ელექტროობაში, რომელსაც ექნება საჭირო ცოდნა, შესაბამისი უნარები და კომპეტენციები და შეძლებს ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენებას;</i>
სწავლის შედეგები	<p><i>პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • გაუწიოს დაზარალებულს 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • წიკითხოს და დახაზოს საინჟინრო ნახაზები სხვადასხვა ტექნიკის, მათ შორის კომპიუტერზე დაფუძნებული ხაზვის სისტემის (CAD) გამოყენებით; • შექმნას და წარადგინოს პროექტი.
პროგრამის მოცულობა და ხანგრძლივობა	<p><i>მოცულობა:</i></p> <p>- ქართულენოვანი პროფესიული ტუდენტებისთვის- 56 კრედიტი</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული ტუდენტებისთვის- 71 კრედიტი</p> <p><i>სავარაუდო ხანგრძლივობა:</i></p> <p>- ქართულენოვანი პროფესიული ტუდენტებისთვის- 10 სასწავლო თვე (40 სასწავლო კვირა)</p> <p>- არაქართულენოვანი პროფესიული ტუდენტებისთვის- 13 სასწავლო თვე (52 სასწავლო კვირა)</p>

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 შედეგის მიღწევის და დასტურების საფუძველზე.

სწავლის შედეგის მიღწევის და დასტურება შესაძლებელია:

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

ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული 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 პრინციპზე დაფუძნებულ

(კომპეტენციების და დასტურებაზე დაფუძნებულ)

სისტემის გამოყენებას და უშვებს შემდეგი ორიტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი და დასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის მიღების შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულება მდემოით ხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის და მატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/ მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულურებში.

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 უმაღლო 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; • 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><i>მოცულობა:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • - ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 79 კრედიტი • - არაქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 94 კრედიტი

	<ul style="list-style-type: none"> • ხანგრძლივობა: • -ქართულენოვანი პროფესიული სტუდენტებისთვის- 15 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 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 სპეციალისტი	5	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	2
მეწარმეობა 1	2	სამუშაოს ორგანიზება მიღება- განთავსებაში	5		
უცხოური ენა	4	სასტუმროს დაჯავშნის მომსახურება	5		

სამოქალაქო განათლება	2	სტუმრის მიღება- განთავსება სასტუმროში	5		
ქართული ენა A2	15	ცვლის მოვალეობები და აუდიტი 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	31				

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 მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით (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 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.