

(დანართი-1)



დამტკიცებულია

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“

დირექტორის №27 30.06.2014. წლის

ბრძანებით

სსიპ საზოგადოებრივი კოლეჯი „ოპიზარი“

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

მზარეული

III საფეხური

პროგრამის ხელმძღვანელი: მანანა ოკოშვილი

ბექა მელიქიძე

2014 წ

1. ზოგადი ნაწილი

1.1 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძნება:

- ”პროფესიული განათლების შესახებ” საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ საკვალიფიკაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო და დანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეცილობებისა და პროფესიულ სპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს მზარეულის პროფესიულ სტანდარტს ;
- განათლებისა და მეცნიერების მისისტრის 121/ნ.(10.12.2010)-ე ბრძანებას ”პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის” შესახებ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდა დოკუმენტებს:“სწავლის პროცესის მარეგულირებელი წესი“

1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

მზარეული

1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

მზარეული (010463)

1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

1.5. პროგრამის მოცულობა კრედიტებში

45 კრედიტი (1125სთ); თეორიულ კურს ეთმობა 40% ,18 კრედიტი (450სთ); სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას 60%,27 კრედიტი (675 სთ). 1 კრედიტი ასახავს 25 საათს.

1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

პროგრამის ხანგრძლივობაა(32კვირა),თეორიული სწავლებისა და სასწავლო პრაქტიკის ხანგრძლივობაა -25კვირა,საწარმოო პრაქტიკის-7 კვირა. (მათ შორის თეორიული და პრაქტიკული მეცადინეობების შუალედური და დასკვნითი გამოცდებისათვის საჭირო დრო).

2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

2.1. მინიმალური განათლება

პროგრამაზე დაიშვება მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის მქონე პირი

2.2. მინიმალური ასაკი

-

2.3. კვალიფიკაცია

მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია

2.4. შიდა შესარჩევი კონკურსის წესი და პირობები

-

2.5. ქართული ენის ფლობის დონე პროგრამის გავლის მსურველთათვის, ვისთვისაც ქართული ენა არ არის მშობლიური

ქართული ენის ცოდნა ზოგადი განათლების საბაზო დონეზე, რომელიც აუცილებელია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დასაძლევად.

2.6. უცხოენოვან პროგრამებზე იმ უცხოური ენის ფლობის დონე, რომელზეც მიმდინარეობს სწავლება

-

3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

აღნიშნული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეეძლება:

- დასქმდეს შრომით ბაზარზე მინიჭებული მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისად: კერძოდ რესტორნებში, კაფეებში, ბარებში, სწრაფი კვების ობიექტებში, სასაუზმეებში, სასტუმროებში, დასასვენებელ სახლებში, გასართობ კომპლექსებში და სხვა სადაც არის კვებითი მომსახურება.
- განაგრძოს სწავლა უფრო მაღალი, მე-4 საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის მისაღებად თუ აკმაყოფილებს საგანმანათლებლო დონის მისაღებ მოთხოვნებს;
- განაგრძოს სწავლა პროფესიული კვალიფიკაციის გასაახლებლად და ასამაღლებლად სწავლის მეშვეობით.

4. პროფესიული პროგრამის მიზნები

პროგრამის მიზანია სტუდენტს განუვითაროს მზარეულის III საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისი ცოდნა და უნარები, რაც გამოიხატება სფეროსათვის დამახასიათებელი პროცესებისა და კონცეფციების ცოდნაში.

პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტებს შეეძლება :

თანამედროვე ქართული და მსოფლიო სამზარეულოების ძირითადი კერძების მომზადება სხვადასხვა ინგრედიენტების გამოყენებით, თანამედროვე მოთხოვნების შესაბამისად; საკონდიტრო ნაწარმისა და საფუარის შემცველი პროდუქტების მომზადება, მორთვა, წარდგენა; სასმელების სფერო; კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის, დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით რთული კერძების მომზადება; მენიუს მიხედვით შეკვეთების მიღება; კარვინგის ხელოვნება. ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები. მომსახურების ფსიქოლოგია და ეთიკა. კვების ობიექტების მენეჯმენტი, მართვა, შიდა მეურნეობის წარმოება; სარესტორნო მარკეტინგი, ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება; საქართველოში არსებული გადასახადების სისტემა.

სტუდენტებს ასევე გამოუმუშავდებათ კრიტიკული, ანალიტიკური და რაოდენობრივი ანალიზის უნარები. ისინი შეძლებენ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენებას პროფესიული საქმიანობის სრულყოფის საქმეში.

პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტს გამოუმუშავდება:

ძირითადი კომპეტენციები:

- კომუნიკაციის, გუნდური მუშაობის
- სინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენების
- პრობლემის გადაჭრის
- ჯანდაცვისა და უსაფრთხოების

ტექნიკური და სპეციფიკური კომპონენტები:

- ტექნიკური და სხვა ნორმატიული დოკუმენტების გამოყენების
- სამუშაო გარემოს სწორად ორგანიზების (მომზადება, მოწყობა)
- დეფექტების გამოვლინების და მათი აღმოფხვრის გზების
- სამუშაოს შემოწმების (ტესტირება) და დოკუმენტურად გაფორმების
- შესრულებული სამუშაოს ჩაბარების

5. სასწავლო გეგმა

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

სწავლის შედეგები (ს.შ.) და შესრულების კრიტერიუმები (კ.)	რეკომენდირებული სასწავლო კურსები/ მოდულები
<p>ს.შ.1. იცის კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები, მენეჯმენტი. სარესტორნო მარკეტინგი, სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები და მომსახურების ფსიქოლოგია.</p> <p>კ.1.1.–იცის კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები, სხვადასხვა სახის საზ. კვების ობიექტების კონცეფცია, იერარქიული სტრუქტურა, კვების ობიექტების მენეჯმენტი.</p> <p>კ.1.2.–იცის საზ. კვების ობიექტების სურსათით, ნედლეულით, ნ/ფაბრიკატებით მომარაგება, შიდა მეურნეობის წარმოება.</p> <p>კ.1.3.– იცის სარესტორნო მარკეტინგი, გაყიდვები, რეკლამა. იცის ბიზნეს გეგმის შედგენა, ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება. რესტორნის შენობის სტრუქტურა და მისი დაპროექტება.</p> <p>კ.1.4. –იცის სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები, მომსახურების ეთიკეტი და მომსახურების ფსიქოლოგია სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში.</p> <p>კ.1.5.–იცის ინტერპერსონალური კომუნიკაციის არსი და მნიშვნელობა. მიმტანთან ურთიერთობის წესები.</p> <p>კ.1.6.–იცის საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადამხდელები.</p> <p>კ.1.7. –შეუძლია სპეციალობისათვის საჭირო დოკუმენტაციის შექმნა და დამუშავება საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით</p>	<p>–კვების ობიექტების ორგანიზაცია</p> <p>–სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები</p> <p>–ტურიზმი და სტუმართმასპინძლობის საფუძვლები</p> <p>- ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება</p>
<p>ს.შ.2 . იცის და შეუძლია თანამედროვე ქართული კერძების მომზადება ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად.</p>	

კ.2.1.–იცის თანამედროვე ქართული კერძების მომზადების ტექნოლოგია, ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად.

კ.2.2. შეუძლია ყველანაირი საკვები პროდუქტების ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ხარისხიანი შერჩევა, მათი მიღება, აღრიცხვა,პ/დამუშავება და დაბინავება ტემპერატურული ნორმების გათვალისწინებით, პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტაციის წარმოება

კ.2.3. შეუძლია მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით, მზარეულისა და შეფრ–მზარეულის მინიმალური კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად კერძების მომზადება და გაფორმება.

კ.2.4. შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, მენიუში დამატებებისა და ცვლილებების შეტანა. შეუძლია შექმნას ახალი რეცეპტი, განსაზღვროს კერძის მოსამზადებლად მასალის საჭირო ოდენობა და ღირებულება.

კ.2.5. ამოწმებს კერძის მომზადების პროცესში ხარისხს, ზომასა და ნორმას, იყენებს თანამედროვე მანქანა–დანადგარებს და ინსტრუმენტებს

კ.2.6. იყენებს შემოქმედებითობას – აფორმებს კერძებს მიზანპლასის კანონების დაცვით, აფორმებს ორიგინალურად და შეუძლია ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა

კ.2.7. შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება.

კ.2.8. შეუძლია, კლიენტის სურვილს შემთხვევაში, მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი, ან კერძს მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი.

–კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია

-სასწავლო პრაქტიკა

-საწარმოო პრაქტიკა

ს.შ.3 –იცის და შეუძლია ტრადიციული და თანამედროვე მსოფლიო კულინარული სამზარეულოების კერძების მომზადება

კ.3.1.–იცის ტრადიციული და თანამედროვე მსოფლიო კულინარული სამზარეულოების კერძების მომზადების წესები სხვადასხვა ინგრედიენტების გამოყენებით(სხვადასხვა სახის ხორცი, ფრინველი, ნანადირევი, თევზი, ზღვის პროდუქტები, ხილ–ბოსტნეული, ბურღული, პარკოსნები, სოკო, კვერცხი, რძის ნაწარმი) რეცეპტურის საფუძველზე

კ.3.2. –შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება.

კ.3.4. –შეუძლია, კლიენტის სურვილს შემთხვევაში, მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი, ან კერძს მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი. ასევე, მომხმარებლის შეკვეთის დასაკმაყოფილებლად, არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, შეუძლია პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება.

კ.3.5. –მომზადები პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, ზომასა და

–კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია

-ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება

<p>ნორმას, იყენებს თანამედროვე მანქანა-დანადგარებს და ინსტრუმენტებს</p> <p>კ.3.6. – გააჩნია საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი, შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა</p> <p>კ.3.7. შეუძლია სამუშაოების თანამიმდევრული შესრულება, ამოცანების შესასრულებლად გარკვეული მიდგომის შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი.</p>	<p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.4 იცის და შეუძლია კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის</p>	
<p>კ.4.1.– იცის კერძების მომზადების მეთოდები კვების სხვადასხვა ობიექტებისა (ბუფეტის, სწრაფი კვების ობიექტის, შვედური მაგიდის, ფურშეტის) და ღონისძიებებისათვის: (ბანკეტები, წვეულებები, ვიპ.სადილები, ოფიციალური მიღებები, გასვლითი ღონისძიებები)</p> <p>კ.4.2.–ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის, მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით.</p> <p>კ.4.3.–ფლობს ქარვინგის ხელოვნებას</p> <p>კ.4.4.–იყენებს შემოქმედებითობას – აფორმებს კერძებს მიზანპლასის კანონების დაცვით, აფორმებს ორიგინალურად და შეუძლია ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა</p> <p>კ.4.5.–შეუძლია სარესტორნო მომსახურება და სერვისი.</p> <p>კ.4.6.–იცის დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით რთული კერძების მომზადების მეთოდები</p> <p>კ.4.8. –შეუძლია ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაოსთან დაკავშირებით დისკუსიაში მონაწილეობა და აზრის შეთავაზება</p>	<p>–კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია</p> <p>–ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.5 იცის და შეუძლია სკონდიტრო ნაწარმისა და საფუარის შემცველი პროდუქტების მომზადება, სასმელების სფეროს დამახასიათებელი პროცესები და პრინციპები</p>	
<p>კ.5.1– იცის საკონდიტრო ნაწარმისა და საფუარის შემცველი პროდუქტების მომზადების წესები, მათი მორთვა და წარდგენა</p> <p>კ.5.2. –იცის სასმელების სფერო, მისთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები.</p> <p>კ.5.3.–იცის სხვადასხვა ტიპის ცხელი და ცივი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია</p> <p>კ.5.4.–სრულფასოვნად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვირების სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმართმასპინძლობის პრინციპებს</p> <p>კ.5.5. –შეუძლია სამუშაოსათვის დამახასიათებელი, განსაზღვრული ვალდებულებების თანამიმდევრულად შესრულება</p>	<p>–კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია</p> <p>– ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება</p> <p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>

--	--

ს.შ.6: იცის ძირითადი ეკონომიკური ცნებები, მათი მნიშვნელობა და არსი.

იცის ორგანიზაციულ/სამართლებრივი ფორმები საქართველოში, გადასახადების სახეები, რეკლამის სახეები და სხვ.	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები
---	-----------------------------------

ს.შ.7: შეუძლია პროფესიასთან დაკავშირებულ მარტივ საკითხებზე დეტალური ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს პროფესიული თვალსაზრისით.

<p>- შეუძლია ელემენტარული დონის კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე</p> <p>-- შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება და გააზრება;</p> <p>- შეუძლია სამუშაო კონტრაქტის, სამზარეულოს შინაგანაწესის, ტექნოლოგიური ბარათის, სამუშაო განრიგების, მენიუების და რეცეპტების გაგება და გააზრება.</p> <p>- შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან ურთიერთობისას;</p> <p>- შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია;</p> <p>- შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში (კომფლიქტები, საჩივრები) მყისიერი რეაგირება. კოლეგების დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება;</p> <p>- ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) intermediate დონეზე. მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას შეუძლია მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენება.</p> <p>იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს;</p> <p>- შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან;</p>	<p>- ინფორმაციული ტექნოლოგიები</p> <p>- სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>- საწარმოო პრაქტიკა</p> <p>- უცხო ენა (ინგლისური)</p>
--	--

<p>ს.შ.8 . შეუძლია პრობლემის გადასაჭრელად გამოიყენოს მიწოდებული ინფორმაცია და შეუძლია გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა</p>	
<p>-შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა პრობლემასთან დაკავშირებით.</p> <p>– შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის ერთად გადაწყვეტილების მიღება. მცირე ზომის კვების ობიექტებში შეუძლია დამოუკიდებლად მიიღოს ეს გადაწყვეტილება.</p> <p>– შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში იმოქმედოს ეფექტურად, მიიღოს დამოუკიდებლად სწორი გადაწყვეტილება და გადაჭრას წარმოქმნილი პრობლემა. მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები.</p>	<p>–სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>–საწარმოო პრაქტიკა</p>
<p>ს.შ.9 . შეუძლია სხვისი ხელმძღვანელობით სწავლა დამოუკიდებლობის გარკვეული ხარისხით</p>	
<p>-შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.</p> <p>- აქვს უნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით; სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობით განსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</p>	<p>–კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია</p> <p>- ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება</p> <p>–კვების ობიექტების ორგანიზაცია</p> <p>–სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები</p> <p>–ტურიზმი და სტუმართმასპინძლობის საფუძვლები</p>
<p>ს.შ.10 განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად</p>	

<p>-სრულყოფილად და საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს;</p> <p>-გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა;</p> <p>- ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების დამოვალეობების; - საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;</p> <p>-შეუძლია კონფლიქტის მართვა;</p> <p>-ფლობს მომსახურების ფსიქოლოგიას სტუმართ-მასპინძლობისინდუსტრიაში.</p> <p>--კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას</p>	<p>- ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება</p> <p>-სასწავლო პრაქტიკა</p> <p>-საწარმოო პრაქტიკა</p>
--	--

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

სასწავლო კურსები/მოდულები	კრედიტების რაოდენობა	ს ა ა თ ე ბ ის გ ა ნ ა წ ი ლ ე ბ ა						სულ საათების რაოდენობა
		საკონტაქტო საათები					დამოუკიდებელი საათები	
		ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური/დასკვნითი შეფასება		
ზოგადი სასწავლო კურსები								
1. ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება	2	24				2/1	23	50
2. ინფორმაციული ტექნოლოგიები	2	24				2/1	23	50
3. უცხო ენა (ინგლისური)	2	24				2/1	23	50
4. სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	2	24				2/1	23	50

	სპეციალური თეორიული სასწავლო კურსები								
5.	კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია	5	96				3/1	25	125
6.	კვების ობიექტების ორგანიზაცია	3	48				2/1	24	75
7.	ტურიზმი და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები	2	47				2/1	-	50
	სპეციალური პრაქტიკული სასწავლო კურსები								
8.	სასწავლო პრაქტიკა	18			432		12/6		450
9.	საწარმოო პრაქტიკა	9				210	10/5		225
	შეჯამებული კრედიტები/საათები	45	287		432	210	37/18	141	1125

5.3. სწავლების პროცესის ორგანიზება

პროგრამის განხორციელების დროს ყველა დისციპლინისათვის კვირეული დატვირთვა ნაწილდება თანაბრად 30სთ-იანი კვირეული დატვირთვის ფარგლებში. 25 კვირის განმავლობაში მიმდინარეობს სწავლება და ხდება შუალედური შეფასებების ჩატარება თითოეული კურსის საპროგრამო მასალიდან გამომდინარე, რაც ასახულია შესაბამის სილაბუსებში და კვირეული განაწილების ცხრილში. თეორიული კურსისა და სასწავლო პრაქტიკის გავლის შემდეგ ხდება 7 კვირის განმავლობაში საწარმოო პრაქტიკის

გავლა. საწარმოო პრაქტიკის ყოველდღიური დატვირთვა შეადგენს 7 სთ-ს, სულ-210სთ, პრაქტიკის შუალედური გამოცდა -10 სთ, დასკვნითი გამოცდა-5 სთ.

სასწავლო გეგმით გათვალისწინებული კრედიტების ათვისება წარმოადგენს პროფესიული სტუდენტისათვის კვალიფიკაციის მინიჭების საფუძველს.

სასწავლო კურსების/მოდულების საკონტაქტო საათების კვირეული განაწილება

№	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	I II კვირა	V კვირა	VI..XX I V კვირა	შუალედური გამოცდების სთ-ები	ბოლო 1კვირად აკვნიტ გამოცდა	(6 კვირა) საწარმოო პრაქტიკა	ბოლო 1კვირა საწარმოო პრაქტიკის დაკვნიტ გამოცდა	ჯამი 32
	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	უცხო ენა (ინგლისური)	1	1	1	1	1...1	2	1			27

სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	1	1	1	1	1...1	2	1			27
ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება	1	1	1	1	1...1	2	1			27
კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია	4	4	4	4	4...4	3	1			100
კვების ობიექტების ორგანიზაცია	2	2	2	2	2...2	2	1			51
ტურიზმი და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები	2	2	2	2	2...1	2	1			50
სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18...18	12	6			450
საწარმოო პრაქტიკა						10		210	5	225
ჯამი	30	30	30	30	30...39	37	13	210	5	984

5.4. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

პროგრამის სწავლება განისაზღვრება 32 კვირით; თეორიული სწავლება და სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს 25 კვირის განმავლობაში რასაც მოსდევს 7 კვირიანი საწარმოო პრაქტიკა.

40%- (18 კრედიტი -450 სთ) ეთმობა თეორიულ სწავლებას, 60%-(27 კრედიტი-675 სთ) სასწავლო-საწარმოო პრაქტიკას .

სასწავლო პრაქტიკა მიმდინარეობს თეორიულ სწავლებასთან ერთად, ხოლო საწარმოო პრაქტიკა გათვალისწინებულია თეორიული და სასწავლო პრაქტიკის კურსის დასრულების შემდეგ.

სასწავლო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 18 სთ-ს, ხოლო თეორიულის კი 12 სთ-ს, სასწავლო პროცესის კვირეული დატვირთვა შეადგენს 30 სთ-ს, საწარმოო პრაქტიკის კვირეული დატვირთვაა 35 სთ.

6. სწავლებისა და სწავლის მიდგომები, სწავლების მეთოდები

პროგრამის სწავლის შედეგების ეფექტურად მისაღწევად, სწავლებისა და სწავლის მიდგომების შემუშავებისას გათვალისწინებულია პროგრამის თავისებურება, პოტენციურ სტუდენტთა საჭიროებები და დამსაქმებელთა მოთხოვნები. თითოეული საგნის სწავლების მეთოდიკა დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში.

პროგრამა არის სტუდენტზე ორიენტირებული, ემსახურება შრომის ბაზრისთვის აუცილებელი პრაქტიკული უნარ-ჩვევების გამომუშავებას.

პროგრამის ფარგლებში გამოიყენება სწავლების შემდეგი მეთოდები:

- ლექცია
- სემინარი,
- დისკუსია
- როლური თამაშები
- სიმულაცია
- პრეზენტაცია
- დემონსტრირება
- პრაქტიკული სავარჯიშო
- ინსტრუქტაჟი
- დაკვირვება
- სიტუაციური ამოცანა

7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)

- ლექციაზე დასწრებას, სამუშაო ჯგუფში მუშაობას, ლაბორატორიულ მეცადინეობას;
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;
- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
- შუალედური დაშემაჯამებელი შეფასებებისათვის მომზადება და ჩაბარება;
- სხვა დატვირთვა, რომელიც ემსახურება სწავლის შედეგების მიღწევას.

დატვირთვის სახეს განაპირობებს სასწავლო კურსის/მოდულის სპეციფიკა.

8. შეფასების სისტემა

8.1. პროფესიული სტუდენტის მოსწრების შეფასება: კრედიტის მინიჭება შესაძლებელია მხოლოდ სილაბუსით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც აისახება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება #121/ნ 2010წლის 10 დეკემბერი ქ. თბილისი. "პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის დამტკიცების შესახებ" მუხლი 4. პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება ამ მუხლის 2 პუნქტის (ა) ქვეპუნქტით გათვალისწინებული ერთ-ერთი დადებითი შეფასებით.

შეფასების სისტემით დასაშვებია:

ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება:

ა.ა) (ა) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;

ა.ბ) (ბ) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;

ა.გ) (გ) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%;

ა.დ) (დ) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%;

ა.ე) (ე) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება:

ბ.ა) (FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასები 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და რომ ეძლევა შესაძლებლობა, ჩააბაროს დამატებითი გამოცდა დამოუკიდებლად მუშაობის შემდეგ;

ბ.ბ) (F) ჩაჭრა 40% ან ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სასწავლო კურსის/მოდულის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია და მითითებულია 100 ქულაში შუალედური და საბოლოო შეფასების წილი.

დაუშვებელია პროფესიული სტუდენტის სწავლის შედეგების ერთჯერადი შეფასება მხოლოდ საბოლოო გამოცდის საფუძველზე. შეფასება უნდა მოიცავდეს:

ა) შუალედურ შეფასებას;

ბ) საბოლოო გამოცდის შეფასებას;

საბოლოო გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში გამოცდიდან, სულ მცირე, 10 დღეში პროფესიულ სტუდენტს დამატებითი გამოცდის ჩაბარების უფლება აქვს.

8.2. შეფასების ინსტრუმენტები

პრაქტიკული უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

პრაქტიკული დავალება

სიმულაცია

სიტუაციური ამოცანა

დემონსტრირება/დაკვირვება

პრეზენტაციის შეფასება

შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ღია და დახურული ტესტი

ზეპირი გამოკითხვა

სიტუაციური ამოცანა

პრეზენტაცია

8.3. სიზუსტის ხარისხი

ტესტში მრავალი არჩევითი პასუხით, თითოეული სწორი პასუხი ფასდება 1 ქულით, მცდარი

პასუხი 0 ქულით. ტესტში ღია პასუხით სწორე პასუხს ენიჭება 2 ქულა, არასწორ პასუხს-0 ქულა, არასრულ სწორ პასუხს-1 ქულა.

8.4. შეფასებისათვის განკუთვნილი დრო

შუალედური და დასკვნითი შეფასებებისათვის გამოყოფილი დრო ნაჩვენებია სასწავლო გეგმასა და შესაბამისი სასწავლო კურსების სილაბუსებში. ტესტირება საგნის სპეციფიკიდან გამომდინარე გაგრძელდება 1-2 სთ-ი, ხოლო პრაქტიკული კომპეტენციების შესფასებლად დრო განისაზღვრება კომპეტენციის კომპლექსურობის მიხედვით.

8.5. განმეორებითი შეფასება

თუკი შეფასების განმავლობაში ვერ მოხდა კომპეტენციის მტკიცებულების დემონსტრირება, უარყოფითად შეფასებული ნაწილი ხელახლა შეფასდება 10 დღის ვადაში.

8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები (ს.შ.)	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები ,ინსტრუმენტები

<p>ს.შ.1 .-იცის და შეუძლია კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები, მენეჯმენტი. სარესტორნო მარკეტინგი, სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები და მომსახურების ფსიქოლოგია.</p>	<p>.-იცის კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები, სხვადასხვა სახის საზ. კვების ობიექტების კონცეფცია, იერარქიული სტრუქტურა, კვების ობიექტების მენეჯმენტი. .-იცის საზ. კვების ობიექტების სურსათით, ნედლეულით, ნ/ფაბრიკატებით მომარაგება, შიდა მეურნეობის წარმოება. .- იცის სარესტორნო მარკეტინგი, გაყიდვები, რეკლამა. -იცის ბიზნეს გეგმის შედგენა, ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება. რესტორნის შენობის სტრუქტურა და მისი დაპროექტება. . -იცის სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები, მომსახურების ეთიკეტი და მომსახურების ფსიქოლოგია სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში. -იცის ინტერპერსონალური კომუნიკაციის არსი და მნიშვნელობა. მიმტანთან ურთიერთობის წესები. .-იცის საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადამხდელები. . -შეუძლია სპეციალობისათვის საჭირო დოკუმენტაციის შექმნა და დამუშავება საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით</p>	<p>-ტესტირება -ზეპირი გამოკითხვა -სიტუაციური ამოცანა -პრაქტიკული დავალება</p>
<p>ს.შ. 2 .იცის და შეუძლია თანამედროვე ქართული კერძების მომზადება ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად.</p>	<p>.-იცის თანამედროვე ქართული კერძების მომზადების ტექნოლოგია, ევროპული მოთხოვნების შესაბამისად. . შეუძლია ყველანაირი საკვები პროდუქტების ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ხარისხიანი შერჩევა, მათი მიღება, აღრიცხვა,პ/დამუშავება და დაბინავება ტემპერატურული ნორმების გათვალისწინებით, პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტაციის წარმოება - შეუძლია მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე,</p>	<p>-პრაქტიკული დავალება -დემონსტრირება-დაკვირვება -პრეზენტაცია-შეფასება -ტესტირება</p>

	<p>ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით, მზარეულისა და შეფრ- მზარეულის მინიმალური კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად კერძების მომზადება და გაფორმება. -შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა, მენიუში დამატებებისა და ცვლილებების შეტანა. შეუძლია შექმნას ახალი რეცეპტი, განსაზღვროს კერძის მოსამზადებლად მასალის საჭირო ოდენობა და ღირებულება. - ამოწმებს კერძის მომზადების პროცესში ხარისხს, ზომასა და ნორმას, იყენებს თანამედროვე მანქანა-დანადგარებს და ინსტრუმენტებს- იყენებს შემოქმედებითობას – აფორმებს კერძებს მიზანპლასის კანონების დაცვით, აფორმებს ორიგინალურად და შეუძლია ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა - შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. -. შეუძლია, კლიენტის სურვილს შემთხვევაში, მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი, ან კერძს მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი.</p>	
<p>ს.შ. 3. –იცის და შეუძლია ტრადიციული და თანამედროვე მსოფლიო კულინარული სამზარეულოების კერძების მომზადება</p>	<p>–იცის ტრადიციული და თანამედროვე მსოფლიო კულინარული სამზარეულოების კერძების მომზადების წესები სხვადასხვა ინგრედიენტების გამოყენებით(სხვადასხვა სახის ხორცი, ფრინველი, ნანადირევი, თევზეული, ზღვის პროდუქტები, ხილ-ბოსტნეული, ბურღული, პარკოსნები, სოკო, კვერცხი, რძის ნაწარმი) რეცეპტურის საფუძველზე –შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. –შეუძლია, კლიენტის სურვილს შემთხვევაში,</p>	<p>–პრაქტიკული დავალება –დემონსტრირება-დაკვირვება –პრეზენტაცია-</p>

	<p>მოამზადოს სკერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი, ან კერძს მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი. ასევე, მომხმარებლის შეკვეთის დასაკმაყოფილებლად, არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, შეუძლია პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება.</p> <p>. – მომზადები პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, ზომასა და ნორმას, იყენებს თანამედროვე მანქანა–დანადგარებს და ინსტრუმენტებს</p> <p>– გააჩნია საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი, შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა</p> <p>- შეუძლია სამუშაოების თანამიმდევრული შესრულება, ამოცანების შესასრულებლად გარკვეული მიდგომის შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი.</p>	<p>შეფასება</p> <p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p>
<p>ს.შ.4 – იცის და შეუძლია კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის:</p>	<p>– იცის კერძების მომზადების მეთოდები კვების სხვადასხვა ობიექტებისა (ბუფეტის, სწრაფი კვების ობიექტის, შვედური მაგიდის, ფურშეტის) და ღონისძიებებისათვის: (ბანკეტები, წვეულებები, ვიპ.სადილები, ოფიციალური მიღებები, გასვლითი ღონისძიებები)</p> <p>– ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის, მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით.</p> <p>.– ფლობს ქარვინგის ხელოვნებას</p> <p>.– იყენებს შემოქმედებითობას – აფორმებს კერძებს მიზანპლასის კანონების დაცვით, აფორმებს ორიგინალურად და შეუძლია ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა</p> <p>– შეუძლია სარესტორნო მომსახურება და სერვისი.</p> <p>.– იცის დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით რთული</p>	<p>–</p> <p>–ტესტირება</p> <p>–პრაქტიკული დავალება</p> <p>–სიტუაციური ამოცანა</p>

	<p>კერძების მომზადების მეთოდები – შეუძლია კომუნიკაცია სამზარეულოს და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან, მათი დავალებებისა და თხოვნების მოსმენა, გაგება, გააზრება. წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ დატალური და ამომწურავი ინფორმაციის მიწოდება . – შეუძლია ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაოსთან დაკავშირებით დისკუსიაში მონაწილეობა და აზრის შეთავაზება</p>	<p>–პრეზენტაცია –როლური თამაში</p>
<p>ს.შ.5 -ივის და შეუძლია სკონდიტრო ნაწარმისა და საფუარის შემცველი პროდუქტების მომზადება, სასმელების სფეროს დამახასიათებელი პროცესები და პრინციპები</p>	<p>– ივის საკონდიტრო ნაწარმისა და საფუარის შემცველი პროდუქტების მომზადების წესები, მათი მორთვა და წარდგენა . –ივის სასმელების სფერო, მისთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები. –ივის სხვადასხვა ტიპის ცხელი და ცივი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია . –სრულფასოვნად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვირების სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმართმასპინძლობის პრინციპებს – შეუძლია სამუშაოსათვის დამახასიათებელი, განსაზღვრული ვალდებულებების თანამიმდევრულად შესრულება</p>	<p>–ზეპირი გამოკითხვა –პრეზენტაცია-დაკვირვება –დემონსტრირება-დაკვირვება –ტესტირება –პრაქტიკული დავალება</p>
<p>ს.შ.6: ივის ძირითადი ეკონომიკური ცნებები, მათი მნიშვნელობა და არსი.</p>	<p>ივის ორგანიზაციულ/სამართლებრივი ფორმები საქართველოში, გადასახადების სახეები, რეკლამის სახეები და სხვ.</p>	<p>–ზეპირი გამოკითხვა</p>
<p>ს.შ.7: შეუძლია პროფესიასთან დაკავშირებულ მარტივ საკითხებზე დეტალური ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო</p>	<p>– შეუძლია ელემენტარული დონის კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე -- შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში</p>	<p>–პრაქტიკული დავალება</p>

<p>ტექნოლოგიებს პროფესიული თვალსაზრისით.</p>	<p>საჭირო ინფორმაციის გაგება და გააზრება; -შეუძლია 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; - ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) intermediate დონეზე. მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას შეუძლია მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენება. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; - შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან;</p>	
<p>ს.შ.8 . შეუძლია პრობლემის გადასაჭრელად გამოიყენოს მიწოდებული ინფორმაცია და შეუძლია გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა</p>	<p>-შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა პრობლემასთან დაკავშირებით. – შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის ერთად გადაწყვეტილების მიღება. მცირე ზომის კვების ობიექტებში შეუძლია</p>	<p>-დემონსტრირება-დაკვირვება -ტესტირება</p>

	<p>დამოუკიდებლად მიიღოს ეს გადაწყვეტილება.</p> <p>– შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში იმოქმედოს ეფექტურად, მიიღოს დამოუკიდებლად სწორი გადაწყვეტილება და გადაჭრას</p> <p>წარმოქმნილი პრობლემა. მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები.</p>	
<p>ს.შ.9 . შეუძლია სხვისი ხელმძღვანელობით სწავლა დამოუკიდებლობის გარკვეული ხარისხით</p>	<p>–შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.</p> <p>- აქვს უნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით; სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობით განსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p>
<p>ს.შ.10 განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად</p>	<p>-სრულყოფილად და საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს;</p> <p>-გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა;</p> <p>- ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების დამოვალეობების; - საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა;</p> <p>-შეუძლია კონფლიქტის მართვა;</p> <p>-ფლობს მომსახურების ფსიქოლოგიას სტუმართ-მასპინძლობის ინდუსტრიაში.</p> <p>--კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას</p>	<p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>-ტესტირება</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p>

თითოეული საგნის სწავლების შედეგების შეფასების მეთოდები და ინსტრუმენტები დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსში. (დანართი-3)

9. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი

კურსდამთავრებულს ენიჭება მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი საფეხურის პროფესიული დიპლომი.

10. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება

„საჯარო სამართლის იურიდიულ პირს – საზოგადოებრივ კოლეჯს „ოპიზარი“ აქვს უფლება გასცეს კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტი არსებული კანონმდებლობს საფუძველზე.

.ადამიანური რესურსი (დანართი-4)

#	პედაგოგი	სასწავლო კურსი	სამუშაო გამოცდილება პროფილით	კვალიფიკაცია
1	ევსაია ასმათი	ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება		რუსული ენა-ლიტერატურის მასწ; ფილოლოგიის დოქტორი.
2	ეკა ინასარიძე	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები		ეკონომიკისა მართვის სპეციალისტი
3	ლამარა თამარაძე	ინფორმაციული ტექნოლოგიები		მათემატიკა, ინფორმატიკა და გამოთვლითი ტექნიკის პედაგოგი
4	ფიქრია აკოფაშვილი	უცხო ენა (ინგლისური)		ბაკალავრი ინგლისური ენის პედაგოგი
5	მანანა ოკოშვილი	კულინარული ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია		საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი
6	ლიანა კაკოშვილი	კვების ობიექტების ორგანიზაცია		ინჟინერ-ტექნოლოგი
7	მანანა ოკოშვილი	ტურიზმი და სტუმარმასპინძლობის საფუძვლები		საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი
8	ბექა მელიქიძე	სასწავლო პრაქტიკა	-ქ. ახალციხე-„მზარეულის გადამზადების კურსები“, 2.04.2012-18.05.2012წ. --ქ. ახალციხე-„უფროსი მზარეულის დამმხმარე“- „სმარტ-რითეილის“ მაღაზია, 01.06.2010-15.12.2013წ.	სარესტორნო საქმის მწარმოებელი მესამე დონე
9	ბექა მელიქიძე	საწარმოო პრაქტიკა	-ქ. ახალციხე-„მზარეულის გადამზადების კურსები“, 2.04.2012-18.05.2012წ. --ქ. ახალციხე-„უფროსი	სარესტორნო საქმის მწარმოებელი მესამე დონე

			მზარეულის დამმხმარე“- „სმარტ- რითეილის“მაღაზია, 01.06.2010-15.12.2013წ.	

12. მატერიალური რესურსი:

პროგრამის განხორციელება ხდება სასწავლებლის ბაზაზე სამზარეულოს მატერიალურ-ტექნიკური აღჭურვილობით. დანართი 5. პროგრამის განხორციელებას ხელს უწყობს ბიბლიოთეკის წიგნადი ფონდი, სადაც არსებობს პროგრამის შესაბამისი ლიტერატურა.

საწარმოო პრაქტიკის გავლა ხდება სხვადასხვა საწარმოში და ორგანიზაციებში გაფორმებული მემორანდუმების მეშვეობით. (არსებობს მემორანდუმები) (დანართი-6)

საგანმანათლებლო დაწესებულება: სსიპ პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“