



დამტკიცებულია

სსიპ პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“

დირექტორის №27 30.06.2014. წლის

ბრძანებით

პროფესიული კოლეჯი „ოპიზარი“

საგანმანათლებლო პროგრამა: **სარესტორნო საქმის მწარმოებელი**

მესამე საფეხური

პროგრამის ხელმძღვანელი: **ჯული კოსტანტინოვა**

2014 წ

1. ზოგადი ნაწილი

1.1 პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სამართლებრივი საფუძვლები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა ეფუძნება:

- "პროფესიული განათლების შესახებ" საქართველოს კანონს (2010);
- ეროვნულ სპეციალიზაციო ჩარჩოს (დანართი 2- პროფესიულ კვალიფიკაციათა ჩარჩო და დანართი 4 - მიმართულებების, დარგების/სპეციალობების, ქვე-დარგების/სპეცილობებისა და პროფესიულ სპეციალიზაციათა ჩამონათვალი);
- შესაბამის პროფესიულ სტანდარტს -სარესტორნო საქმის მწარმოებელის პროფესიულ სტანდარტს;
- განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 121/ნ,2010 წლის 10 დეკემბრის ბრძანებას "პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის" შესახებ;
- საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შემუშავებულ შიდა მარეგულირებელ დოკუმენტებს
- დოკუმენტებს: "სწავლის პროცესის მარეგულირებელი წესი"

1.2. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

სარესტორნო საქმის მწარმოებელი;

1.3. პროფესიული სპეციალიზაცია

სარესტორნო საქმის მწარმოებელი (020554);

1.4. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

მესამე საფეხურის სარესტორნო საქმის მწარმოებლის 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). 1კრედიტი ტოლია 25 საათის.

1.6. სწავლების ხანგრძლივობა

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

2. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები

2.1. მინიმალური განათლება

საბაზო განათლება .

2.2. მინიმალური ასაკი

წინაპირობა არ არის განსაზღვრული;

2.3. კვალიფიკაცია

წინაპირობა არ არის განსაზღვრული;

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 საბაზო დონეზე, რომელიც აუცილებელია სარესტორნო საქმის მწარმოებლის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დასაძლევად.

3. დასაქმებისა და შემდგომი პროფესიული განვითარების შესაძლებლობები

აღნიშნული საგანმანათლებლო პროგრამის კურსდამთავრებულს შეეძლება:

- დასაქმდეს შრომით ბაზარზე მინიჭებული მესამე საფეხურის სარესტორნო საქმის მწარმოებელი პროფესიული კვალიფიკაციის შესაბამისად; სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, ბუნგალოები; დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები, სასტუმრო სახლები, დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები; საკრუიზო გემები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა ობიექტები, 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 მოამზადოს სარესტორნო საქმის სპეციალისტი, რომელსაც შეეძლება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების ყოველდღიური გამართული მუშაობის ორგანიზება; სანიტარულ-ჰიგიენური და შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა; სურსათის უვნებლობის პრინციპების დაცვა; ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, ცხელი სასმელების შერჩევა, შეთავაზება და მიწოდება; რელიზაციისა და მარკეტინგის პრინციპების გამოყენება; ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია; სინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენება. პროგრამა შედგება თეორიული და პრაქტიკული სასწავლო კურსებისაგან. პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს შეეძლება:

- ინსტრუქციების დაცვით რესტორნის დარბაზისა და სამუშაო არეალის მომზადება,
- რესტორნის ჭურჭლის ,ჭიქების,დანა-ჩაგლის და სხვა აქსესუარების დანიშნულებისამებრ მოხმარება;
- სერვირება და მომსახურება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის(საუზმე,ლანჩი, სადილი,ვახშამი);
- მომხმარებლის მომსახურება;
- რამოდენიმე კაცისაგან შემდგარი გუნდის ზედამხედველობა და მართვა;
- კომფლიქტური სიტუაციების მართვა;
- რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემის,“თაჩ კომპიუტერი“-ს გამოყენება;
- ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე როგორც ქართულ ასევე უცხო ენაზე.

კურსდამთავრებული პროფესიისათვის საჭირო ცოდნის გარდა სწავლის პროცესში გამოიმუშავებს სარესტორნო საქმის სპეციალისტისათვის აუცილებელ უნარ-ჩვევებს. პროგრამის დასრულების შემდეგ მათ მუშაობა შეეძლებათ სერვისის სფეროს უმცროსი რგოლის ზედამხედველად სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში (კაფეში, ბარში, რესორანში, სასტუმროში, სწრაფი კვების ობიექტებში და ნებისმიერი რესტორნის ტიპის დაწესებულებებში)

უნდა ფლობდეს ძირითად კომპეტენციებს:

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

ტექნიკური და სპეციფიურ კომპონენტებს:

- სამუშაო გარემოს სწორად ორგანიზების (მომზადება, მოწყობა)
- დეფექტების გამოვლენის
- აღმოჩენილი უწყესივრობების აღმოფხვრის
- 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
---	---

ს.შ.1იცის და შეუძლიასანიტარულ-ჰიგიენური და შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა, პირველადი დახმარების აღმოჩენა:

- კ.1.1. რესტორნის ავეჯის, დანადგარების,ინვენტარის,ინსტრუმენტების,ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის და სხვა სამუშაო იარაღების უსაფრთხო გამოყენება,გასუფთავება, მოვლა და შენახვა სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით;
- კ.1.2.სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზება და მომზადება
- კ.1.3.რესტორნისა და დამხმარე არეალის დასუფთავების წესები;
- კ.1.4.ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების დაცვის და ვენტილაციის მარეგულირებელი ნორმები;
- კ.1.5.შრომის უსაფრთხოების და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმები, სანიტარულ -ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები
- კ.1.6. პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები;
- კ.1.7.კვების ჰიგიენა და უსაფრთხოება.

ს.შ.2იცის სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების ყოველდღიური გამართული მუშაობის ორგანიზება:

- კ.2.1.სასტუმროების და სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა,
- კ.2.2.სუფრის ეტიკეტი და სერვირების წესი;
- კ.2.3.სტუმარმასპინძლობის პრინციპები;
- კ.2.4.მომხმარებლის მომსახურების არსი;
- კ.2.5.მომსახურების ძირითადი პრინციპები, რომელიც მოიცავს მომხმარებლის სურვილების გაგებას და მის დაკმაყოფილებას;
- კ.2.6.იცის მომხმარებელთან ურთიერთობა და ასევე რამდენიმე კაცისაგან შემდგარი გუნდის ზედამხედველობა და მართვა;
- კ.2.7.საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები;
- კ.2.8.კონფლიქტური სიტუაციების მართვა;
- კ.2.9.რესტორნის ავეჯის, დანადგარების,ინვენტარის,ინსტრუმენტების,ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის და სხვა სამუშაო იარაღების დანიშნულება,მოვლა, შენახვა;
- კ.2.10.დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების ჩასატარებლად;
- კ.2.11.მომხმარებლის მიღება-განთავსება, კონსულტირება, მომსახურება;
- კ.2.12.მაგიდის სერვირება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში დადგენილი ნორმების მიხედვით;
- კ.2.13.მენიუს და სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება;
- კ.2.14.მენიუს სტრუქტურული წყობა;
- კ.2.15. შეკვეთის მიღება,გაფორმება,სამზარეულოსთვის

-ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები კვების ობიექტებში

-სასწავლო პრაქტიკა;
-საწარმოო პრაქტიკა

-რესტორნის ორგანიზაცია, ფუნქციონირება და მომხმარებელთამომსახურება

ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება

გადაცემა,შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება

კ.2.16.,,ა ლა კარტი“ სერვისი,ფორლეგენით და ურიკით მომსახურება

კ.2.17.სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების მომსახურება(შვედური მაგიდა,ბუფეტი,ბანკეტები, ოფიციალური და დიპლომატური მიღებები,ყავის შესვენებაზე მომსახურება და სხვა)

კ.2.18.გასვლითი ღონისძიებების მოწყობა;

კ.2.19.დაჯავშნა და სატელეფონო ეთიკა;

კ.2.20.მაგიდის ალაგება და მისი ახალი სტუმრების მისაღებად გამზადება დადგენილი წესების შესაბამისად;

კ.2.21.ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა, ხურდის დაბრუნება;

კ.2.22.ერთდროულად რამდენიმე მაგიდის მომსახურება;

კ.2.23.სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;

კ.2.24.პროდუქტის სათანადო შეთავაზება და გაყიდვა;

კ.2.25.ცვლის დახურვის წარმოება.

ს.შ.3 იცის ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, ცხელი სასმელების შერჩევა, შეთავაზება და მიწოდება;

კ.3.1.სასმელების კლასიფიკაცია;

კ.3.2.ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების სახეები,მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია;

კ.3.3.სასმელების წარმოშობის ისტორია;

კ.3.4.ტემპერატურული ნორმები;

კ.3.5.სპეციალური მახასიათებლები და თვისებები;

კ.3.6.შენახვის პირობები და ვადები;

კ.3.7.ალკოჰოლური, უალკოჰოლო,მინერალური და გამაგრილებელი სასმელების ასორტიმენტი;

კ.3.8.ჩაის და ყავის მომზადება,მიწოდება,ყავის აპარატების გამოყენება;

კ.3.9.ლუდის ჩამოსხმა,მირთმევის წესი,ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;

კ.3.10.სხვადასხვა სასმელისთვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა;

კ.3.11.კოქტილების დამზადება

კ.3.12 ღვინის სახეობები და ასორტიმენტი, მათ შორის ცნობილი უცხოური ღვინოები ,წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია ,წარმოშობის ისტორია;

კ.3.13.სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება;

კ.3.14.ღვინის შეთავაზება, წარდგენა, მიწოდება;

კ.3.15.დეკანტირების პროცესის წარმოება;

კ.3.14.ლიქიორების ასორტიმენტი და მირთმევის წესი;

ს.შ.4იცის სურსათის უვნებლობის პრინციპების დაცვა:

კ.4.1.კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელით გამოწვეული ინტოქსიკაციები

-ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების მიწოდების წესები

<p>კ.4.2.კერძების შემადგენლობა;</p> <p>კ.4.3.საკვები და სასმელი პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება;</p> <p>კ.4.4.საკვები პროდუქტების ვარგისიანობა,</p> <p>კ.4.5.კრძებისა და სასმელების თავსებადობა;</p> <p>კ.4.6.უსაფრთხო და ჯანმრთელი კვების წესები;</p> <p>კ.4.7.სამზარეულოს სტრუქტურა;</p> <p>კ.4.8.რესტორნის კერძების მომზადების მეთოდები</p> <p>კ.4.9.კერძების და სასმელების შენახვის პირობები,ვადები,ტემპერატურული ნორმები,ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდები;</p> <p>კ.4.10.სასმელების ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდები;</p> <p>კ.4.11.ღვინის და სხვადასხვა ალკოჰოლური სასმელების წარმოების ტექნოლოგია</p> <p>ს.შ.5.იციის რეალიზაციისა და მარკეტინგის პრინციპების გამოყენება:</p> <p>კ.5.1.რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები საბაზისო დონეზე;</p> <p>კ.5.2.რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა;</p> <p>კ.5.3.სასაწყობო მარაგების და მატერიალური ბაზისინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები;</p> <p>კ.5.4.სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა;</p> <p>კ.5.5.სარესტორნო ბიზნესის სპეციფიკა;</p> <p>კ.5.6.მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში</p> <p>კ.5.7.პროგნოსის მარეგულირებელი ნორმები;</p> <p>კ.5.8.შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები</p> <p>ს.შ.6.იციის ანგარიშსწორება,ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია</p> <p>კ.6.1.მათემატიკურიგამოთვლები;</p> <p>ართიმეტიკულიოპერაციებისშესრულებარაციონალურიციხვებზე;</p> <p>კ.6.2.წილადებსადაათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციებისგამოყენება, პროცენტებისგამოთვლა, როგორცზეპირად, ასევეკალკულატორისანკომპიუტერისგამოყენებით,</p> <p>კ.6.3.წონისსაზომიერთეულებიდაკონვერტაცია;</p> <p>კ.6.4.არსებულიმარაგებისდათვლა;</p> <p>კ.6.5.დღისგანმავლობაშიმომსახურებისღირებულების, ამონაგებისგანგარიშება,</p> <p>კ.6.6.სალაროაპარატისმაჩვენებლებისშედარება,</p> <p>კ.6.7.ანგარიშებისშედგენა.</p> <p>კ.6.8.ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების შესრულება;</p> <p>კ.6.9.საკრედიტო ბარათების მოხმარება;</p> <p>ს.შ.7. იციის შესაბამისი ტექნოლოგიების გამოყენება;</p> <p>კ.7.1.რესტორნის/ბარის მართვის კომპიუტერული პროგრამის მოხმარება;</p>	<p>-მომსახურების სფეროში კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა</p> <p>/ექსპერტიზა</p> <p>-სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები</p> <p>-ანგარიშსწორება-კალკულაცია</p>
---	---

<p>კ.7.2.,“თაჩ კომპიუტერი“-ს მოხმარება; კ.7.3. საბანკო ტერმინალის გამოყენება; კ.7.4. სალარო აპარატის გამოყენება; კ.7.5.ქვეთრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი .</p>	
<p>ს.შ.8. შეუძლიასხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების ყოველდღიური გამართული მუშაობის ორგანიზება:</p>	
<p>შეუძლია: კ.8.1.დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების ჩასატარებლად კ.8.2.რესტორნის ავეჯის, ჭურჭლის ,ჭიქების, დანა-ჩაგლის და სხვა აქსესუარების დასუფთავება, მოვლა, შენახვა და დანიშნულებისამებრ გამოყენება; კ.8.3.გასვლითი ღონისძიებების მოწყობა; კ.8.4.დაჯავშნა როგორც ადგილზე ასევე ტელეფონით კ.8.5.მომხმარებლის მომსახურება,მიღება-განთავსება, კონსულტირება; კ.8.6.მენიუს და სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება; კ.8.7.შეკვეთის მიღება, გაფორმება, სამზარეულოსთვის გადაცემა, შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება; კ.8.8.სხვადასხვა ტიპის სერვირება,(დადგენილი სტანდარტების დაცვით) სხვადასხვა სახის მომსახურება(‘ა ლა კარტი’, ფორლ ეგენი, ურიკით) სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე(შვედური მაგიდა, ბუფეტი, ბანკეტი, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღება, ყავის, ჩაის შესვენებაზე მომსახურება)კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის(საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი); კ.8.9.კონფლიქტური სიტუაციების მართვა; კ.8.10.სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპების დაცვა; კ.8.11.სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა; კ.8.12.მაგიდის ალაგება და მისი ახალი სტუმრების მისაღებად გამზადება დადგენილი წესების შესაბამისად; კ.8.13.ქვეთრის სტუმრისათვის წარდგენა, ხურდის დაბრუნება; კ.8.14.ერთდროულად რამდენიმე მაგიდის მომსახურება; კ.8.15.სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება; კ.8.16.პროდუქტის სათანადო შეთავაზება და გაყიდვა; კ.8.17.ცვლის დახურვის წარმოება.</p> <p>ს.შ.9.შეუძლია ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, ცხელი სასმელების შერჩევა, შეთავაზება და მიწოდება: შეუძლია: კ.9.1.ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების შერჩევა</p>	<p>-სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები; -სასწავლო პრაქტიკა; -საწარმოო პრაქტიკა</p>

- შეთავაზება ,მიწოდება;
- კ.9.2.ჩაის და ყავის მომზადება,მიწოდება,ყავის აპარატების გამოყენება;
- კ.9.3.ლუდის ჩამოსხმა,მირთმევის წესი,ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;
- კ.9.4.სხვადასხვა სასმელისთვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა;
- კ.9.5.კოქტილებების დამზადება
- კ.9.6.სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება, მიწოდება;
- კ.9.7..ღვინის შეთავაზება, წარდგენა, მიწოდება;
- კ.9.8..დეკანტირების პროცესის წარმოება;

ს.შ.10. შეუძლია ანგარიშსწორების, ხარჯთაღრიცხვის და კალკულაციის წარმოება:

- შეუძლია:
- კ.10.1.მათემატიკური გამოთვლები, არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალურ რიცხვებზე, წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება;
 - კ.10.2.პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით,
 - 10.3.წონის საზომი ერთეულების კონვერტაცია;
 - 10.4.არსებული მარაგების დათვლა;
 - 10.5.დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების გაანგარიშება;
 - კ.10.6.სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება;
 - კ.10.7.ანგარიშების შედგენა;
 - კ.10.8.ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების შესრულება;
 - კ.10.9.საკრედიტო ბარათების მოხმარება.

ს.შ.11. შეუძლია საინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენება;იცის და შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში,

- შეუძლია;
- კ.11.1.რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემის მოხმარება;
 - კ.11.2.“თაჩ კომპიუტერი“-ს გამოყენება;
 - კ.11.3საბანკო ტერმინალის გამოყენება;
 - კ.11.4. სალარო აპარატის გამოყენება;
 - კ.11.5. ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარება;
 - კ.11.6.სფეროსათვის საჭირო ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში;
 - დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;
 - პროფესიული ტერმინოლოგიის გამოყენება;
 - პროფესიასთან დაკავშირებულსაინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენება;

- ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების მიწოდების წესები;
- სასწავლო პრაქტიკა;
- საწარმოო პრაქტიკა

- ანგარიშსწორება-კალკულაცია
- საწარმოო პრაქტიკა

ინფორმაციული ტექნოლოგიები-

-უცხო ენა (რუსული ენა, ინგლისური ენა)

- სასწავლო პრაქტიკა
- საწარმოო პრაქტიკა

ს. შ.12. შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება და სამუშაოს შესრულება; შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი

შეუძლია;

- იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება როგორც გუნდში, ასევე კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად,
- სერვისმენეჯერის, შეფ-მზარეულის, კვებისადასასმელებისმენეჯერის, კოლეგებისდასხვაპერსონალისმიოთითებებისდაშენიშვნებისმიღება, გათვალისწინებადასათანადოდასკვნისგამოტანაამათუიმპრობლემასთანდაკავშირებით;
- პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა;
- ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემის დამოუკიდებლად გადაჭრა;
- უკმაყოფილო სტუმრის ან სტუმართა მოზღვავეებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება;
- სხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურება;
- ტექნიკური პრობლემების მოგვარება;
- შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა;
- კვების ობიექტზე მიმდინარე ყოველდღიურ პროცესებზე ზედამხედველობა;
- პერსონალზე ზედამხედველობა.

-სასწავლო პრაქტიკა
--საწარმოო პრაქტიკა

ს. შ.13. განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის და განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებები ს შესაბამისად

-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

-სასწავლო პრაქტიკა
--საწარმოო პრაქტიკა

მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა	
ს. შ.14. შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება	
შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა,	-მომსახურების სფეროში კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა /ექსპერტიზა
შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.	-ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების მიწოდების წესები;
შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.	--რესტორნის ორგანიზაცია, ფუნქციონირება და მომხმარებელთამომსახურება

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

	სასწავლო კურსები/მოდულები	კრედიტების რაოდენობა	ს ა ა თ ე ბ ი ს გ ა ნ ა წ ი ლ ე ბ ა					სულ საათების რაოდენობა	
			საკონტაქტო საათები						
			ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური/დასკვნითი შეფასება		დამოუკიდებელი საათები
	ზოგადი სასწავლო კურსები								
1.	სამეწარმეო საქმიანობა და მარკეტინგის საფუძვლები	2	24				2/1	23	50
2.	უცხო ენა(ინგლისური)	2	24				2/1	23	50
3.	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	1	22				2/1	-	25
4.	რუსული ენა	1	22				2/1	-	25
5.	ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება	1	22				2/1	-	25
6.	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები კვების ობიექტებში	1	22				2/1	-	25

	სპეციალური თეორიული სასწავლო კურსები								
7.	რესტორნის ორგანიზაცია, ფუნქციონირება და მომხმარებელთა მომსახურება	3	48				3/1	23	75
8.	ანგარიშსწორება-კალკულაცია	2	24				2/1	23	50
9.	ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები, მიწოდების წესები	3	48				3/1	23	75
10	მომსახურების სფეროში კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა /ექსპერტიზა	2	24				2/1	23	50
	სპეციალური პრაქტიკული სასწავლო კურსები								
11	საწავლო პრაქტიკა	18			432		12/6		450
12	საწარმოო პრაქტიკა	9				210	10/5		225
	შეჯამებული კრედიტები/საათები	45	280		432	210	44/21	138	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 კვირეული განაწილება

№	სასწავლო კურსები/მოდულები	I კვირა	II კვირა	I II კვირა	V კვირა	VI...XXIV კვირა	შუალედური გამოცდების სთ-ები	ბოლო 1 კვირა -დაკვნი გამოცდ	(6 კვირა) საწარმოო პრაქტიკა	ბოლო 1 კვირა საწარმოო პრაქტიკის დაკვნიოთ გამოცდ	ჯამი 32
	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	უცხო ენა(ინგლისური)	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	1	1	1	1	1...1	2	1			25
	რუსული ენა	1	1	1	1	1...1	2	1			25
	ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება	1	1	1	1	1...1	2	1			25
	რესტორნის ორგანიზაცია, ფუნქციონირება და მომხმარებელთა მომსახურება	2	2	2	2	2...2	3	1			52
	ანგარიშსწორება-კალკულაცია	1	1	1	1	1...1	2	1			27
	ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები, მიწოდების წესები	2	2	2	2	2...2	3	1			52
	მომსახურების სფეროში კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა /ექსპერტიზა	1	1	1	1	1...1	2	1			27

ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები კვების ობიექტებში	1	1	1	1	1...1	2	1			25
სასწავლო პრაქტიკა	18	18	18	18	18...18	12	6			450
საწარმოო პრაქტიკა						10		210	5	225
ჯამი	30	30	30	30	30...30	44	16	210	5	987

5.4. განმარტებები (დამატებითი ინფორმაცია)

პროგრამის სწავლება განისაზღვრება 32 კვირა; 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 ,რომელიც მთავრდება დაკვნიით გამოცდით .

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

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
- დაკვირვება
- სიტუაციური ამოცანა

7. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)

- ლექციაზე დასწრებას, სამუშაო ჯგუფში მუშაობას;
- დამოუკიდებელი მეცადინეობა;
- სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა;
- შემაჯამებელი 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.“პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის დამტკიცების შესახებ“მუხლი 4. პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება ამ მუხლის 2 (ა)პუნქტით გათვალისწინებული ერთ–ერთი დადებითი შეფასების მეშვეობით.

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 სავარჯიშო

სიმულაცია

როლური თამაში

სიტუაციური ამოცანა

დემონსტრირება

გასვლა სხვადასხვა ტიპის კვების პბოექტებზე და იქ დავალების (დაკისრებული სამუშაოს) შესრულება

შემეცნებითი უნარების შეფასების ინსტრუმენტები:

ტესტი

ზეპირი გამოცდა

წერითი ნაშრომი

სიტუაციური ამოცანა

8.3. სიზუსტის ხარისხი

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.

8.6. შეფასების ცხრილი

შეფასების ცხრილი		
სწავლის შედეგები (ს.შ.)	შეფასების კრიტერიუმები	შეფასების მეთოდები
ს.შ.1 იცის და შეუძლია სანიტარულ-ჰიგიენური და შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვა	-უსაფრთხოდ იყენებს და სწორად ახდენს რესტორნის ავეჯის, დანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის და სხვა სამუშაო იარაღების გასუფთავებას, მოვლას და შენახვას სანიტარულ-ჰიგიენური	პრაქტიკული დავალება

	<p>ნორმების დაცვით;</p> <p>-შეუძლია სამუშაო ადგილის უსაფრთხო მომზადება და რესტორნის და დამხმარე არეალის დასუფთავება სანიტარულ-ჰიგიენური წესების დაცვით;</p> <p>-იცის ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების დაცვის და ვენტილაციის მარეგულირებელი ნორმები;</p> <p>- იცის შრომის უსაფრთხოების და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმები, სანიტარულ -ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები</p> <p>-იცის პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები;</p> <p>-იცის კვების ჰიგიენა და უსაფრთხოება.</p>	<p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-ტესტირება</p> <p>-წერთი ნაშრომი</p> <p>-წერთი ნაშრომი</p>
<p>ს.შ.2 იცის და შეუძლია სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების ყოველდღიური გამართული მუშაობის ორგანიზება</p>	<p>-იცის სასტუმროების და სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა,</p> <p>-იცის სუფრის ეტიკეტი და სერვირების წესი;</p> <p>-იცავს სტუმარმასპინძლობის პრინციპებს;</p> <p>-იცის მომხმარებელთა მომსახურების არსი</p> <p>- შეუძლია მომხმარებელთან ურთიერთობა და ასევე რამდენიმე კაცისაგან შემდგარი გუნდის ზედამხედველობა და მართვა;</p> <p>-შეუძლია კონფლიქტური სიტუაციების მართვა;</p> <p>-შეუძლია რესტორნის ავეჯის, დანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის და სხვა სამუშაო იარაღების მოვლა, შენახვა და დანიშნულებისამებრ გამოყენება</p> <p>-შეუძლია დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების ჩასატარებლად;</p> <p>-შეუძლია მომხმარებლის მიღება-განთავსება, კონსულტირება, მომსახურება;</p> <p>-შეუძლია მაგიდის სერვირება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში დადგენილი ნორმების მიხედვით;</p>	<p>-ზეპირი გამოცდა</p> <p>-როლური თამაში</p> <p>-წერთი ნაშრომი</p> <p>სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-როლური თამაში</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>-როლური თამაში</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p>

	<p>-შეუძლია მენიუს და სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება;</p> <p>-იცის მენიუს სტრუქტურული წყობა;</p> <p>-შეუძლია შეკვეთის მიღება,გაფორმება,სამზარეულოსთვის გადაცემა,შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება</p> <p>-შეუძლია „ალა კარტი“ სერვისი,ფორლეგენით და ურიკით მომსახურება</p> <p>-შეუძლია სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების მომსახურება(შვედური მაგიდა,ბუფეტი,ბანკეტები, ოფიციალური და დიპლომატური მიღებები,ყავის შესვენებაზე მომსახურება და სხვა)</p> <p>-გასვლითი ღონისძიებების მოწყობა;</p> <p>-შეუძლია დაჯავშნა როგორც ადგილზე და ასევე ტელეფონით სატელეფონო ეთიკა;</p> <p>-შეუძლია მაგიდის ალაგება და მისი ახალი სტუმრების მისაღებად გამზადება დადგენილი წესების შესაბამისად;</p> <p>-შეუძლია ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა, ხურდის დაბრუნება;</p> <p>-შეუძლია ერთდროულად რამდენიმე მაგიდის მომსახურება;</p> <p>-სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება.</p> <p>-პროდუქტის სათანადო შეთავაზება და გაყიდვა;</p> <p>-ცვლის დახურვის წარმოება.</p>	<p>-როლური თამაში</p> <p>წერიტი ნაშრომი-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>სიტუაციური ამოცანა</p> <p>- როლური თამაში</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-როლური თამაში-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-როლური თამაში</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p>
<p>ს.შ.3 იცის და შეუძლიაალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, ცხელი სასმელების შერჩევა, შეთავაზება და მიწოდება</p>	<p>-იცის სასმელების კლასიფიკაცია;</p> <p>-იცის ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების სახეები,მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია;</p> <p>-იცის სასმელების წარმოშობის ისტორია;</p> <p>-იცის ტემპერატურული ნორმების დაცვა;</p> <p>-იცის სასმელების სპეციალური მახასიათებლები და თვისებები;</p> <p>იცის შენახვის პირობები და ვადები;</p> <p>-იცის ალკოჰოლური, უალკოჰოლო,მინერალური და</p>	<p>-ტესტირება</p> <p>-წერიტი ნაშრომი</p> <p>-ზეპირი გამოცდა</p>

	<p>გამაგრილებელი სასმელების ასორტიმენტი;</p> <p>-შეუძლია ჩაის და ყავის მომზადება,მიწოდება,ყავის აპარატების გამოყენება;</p> <p>-შეუძლია ლუდის ჩამოსხმა,მირთმევა,ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;</p> <p>-შეუძლია სხვადასხვა სასმელისთვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა;</p> <p>-შეუძლია კოქტეილების დამზადება</p> <p>-იცის ღვინის სახეობები და ასორტიმენტი, მათ შორის ცნობილი უცხოური ღვინოები ,წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია ,წარმოშობის ისტორია;</p> <p>-შეუძლია სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება;</p> <p>- შეუძლია ღვინის შეთავაზება, წარდგენა, მიწოდება;</p> <p>იცის და შეუძლია დეკანტირების პროცესის წარმოება;</p> <p>-იცის ლიქიორების ასორტიმენტი და მირთმევის წესი;</p>	<p>-წერიტი ნაშრომი</p> <p>-წერიტი ნაშრომი</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>დემონსტრირება-დაკვირვება</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>-ზეპირი გამოკითხვა</p> <p>-როლური თამაში</p> <p>-როლური თამაში</p> <p>-წერიტი ნაშრომი</p>
<p>ს.შ.4 იცის სურსათის უვნებლობის პრინციპების დაცვა</p>	<p>-იცის კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელით გამოწვეული ინტოქსიკაციები</p> <p>-იცის კერძების შემადგენლობა;</p> <p>-იცის საკვები და სასმელი პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება;</p> <p>-იცის საკვები პროდუქტების ვარგისიანობა,</p> <p>-იცის კერძებისა და სასმელების თავსებადობა;</p> <p>-იცის უსაფრთხო და ჯანმრთელი კვების წესები;</p> <p>- იცის სამზარეულოს სტრუქტურა;</p> <p>- იცის რესტორნის კერძების მომზადების მეთოდები</p> <p>- იცის კერძების და სასმელების შენახვის პირობები,ვადები,ტემპერატურული</p>	<p>ზეპირი გამოცდა, წერილობითი ნაშრომი, ტესტი,</p>

	<p>ნორმები, ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდები;</p> <ul style="list-style-type: none"> - იცის სასმელების ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდები; - იცის ღვინის და სხვადასხვა ალკოჰოლური სასმელების წარმოების ტექნოლოგია 	
<p>ს.შ.5 იცის და შეუძლია რეალიზაციისა და მარკეტინგის პრინციპების გამოყენება:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - იცის რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები საბაზისო დონეზე; - იცის რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა; - შეუძლია სასაწყობო მარაგების და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარება - შეუძლია სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა; - იცის სარესტორნო ბიზნესის სპეციფიკა; - იცის მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში - იცის პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები; - იცის შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები 	<p>ზეპირი გამოცდა</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>- როლური თამაში</p> <p>- წერიტი ნაშრომი</p>
<p>ს.შ.6 იცის ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია</p>	<ul style="list-style-type: none"> - შეუძლია მათემატიკური გამოთვლები; არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება არა ციონალური ცხვებზე; - შეუძლია წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება, პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით, - შეუძლია წონის საზომი ერთეულები და კონვერტაცია; - შეუძლია არსებული მარაგების დათვლა; - შეუძლია დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების განგარიშება, - შეუძლია სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება, - შეუძლია ანგარიშების შედგენა. - შეუძლია ნაღდი და უნაღდო 	<p>პრაქტიკული დავალება</p> <p>- პრაქტიკული დავალება</p> <p>- პრაქტიკული დავალება</p>

	ანგარიშსწორების შესრულება; -შეუძლია საკრედიტო ბარათების მოხმარება;	ტესტი
ს.შ.7 შეუძლია შესაბამისი ტექნოლოგიების გამოყენება;	-შეუძლია რესტორნის/ბარის მართვის კომპიუტერული პროგრამის მოხმარება; -შეუძლია “თაჩ კომპიუტერი“-ს მოხმარება; -შეუძლია საბანკო ტერმინალის გამოყენება; -შეუძლია სალარო აპარატის გამოყენება; -შეუძლია ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი .	ტესტირება, პრაქტიკული დავალება
ს.შ.8. შეუძლიასხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებისა და ბარების ყოველდღიური გამართული მუშაობის ორგანიზება:	შეუძლია: კ.8.1.დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების ჩასატარებლად კ.8.2.რესტორნის ავეჯის, ჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩაგლის და სხვა აქსესუარების დასუფთავება, მოვლა, შენახვა და დანიშნულებისამებრ გამოყენება; კ.8.3.გასვლითი ღონისძიებების მოწყობა; კ.8.4.დაჯავშნა როგორც ადგილზე ასევე ტელეფონით კ.8.5.მომხმარებლის მომსახურება, მიღება-განთავსება, კონსულტირება; კ.8.6.მენიუს და სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება; კ.8.7.შეკვეთის მიღება, გაფორმება, სამზარეულოსთვის გადაცემა, შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება; კ.8.8.სხვადასხვა ტიპის სერვირება,(დადგენილი სტანდარტების დაცვით) სხვადასხვა სახის მომსახურება(‘ა ლა კარტი’, ფორლ ეგენი, ურიკით) სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე(შვედური მაგიდა, ბუფეტი, ბანკეტი, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღება, ყავის, ჩაის შესვენებაზე მომსახურება)კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის(საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი); კ.8.9.კონფლიქტური სიტუაციების მართვა; კ.8.10.სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპების დაცვა;	დემონსტრირება- დაკვირვება

	<p>კ.8.11.სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა;</p> <p>კ.8.12.მაგიდის ალაგება და მისი ახალი სტუმრების მისაღებად გამზადება დადგენილი წესების შესაბამისად;</p> <p>კ.8.13.ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა, ხურდის დაბრუნება;</p> <p>კ.8.14.ერთდროულად რამდენიმე მაგიდის მომსახურება;</p> <p>კ.8.15.სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;</p> <p>კ.8.16.პროდუქტის სათანადო შეთავაზება და გაყიდვა;</p> <p>კ.8.17.ცვლის დახურვის წარმოება.</p>	
<p>ს.შ.9.შეუძლია ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, ცხელი სასმელების შერჩევა, შეთავაზება და მიწოდება:</p>	<p>შეუძლია:</p> <p>კ.9.1.ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების შერჩევა შეთავაზება, მიწოდება;</p> <p>კ.9.2.ჩაის და ყავის მომზადება, მიწოდება, ყავის აპარატების გამოყენება;</p> <p>კ.9.3.ლუდის ჩამოსხმა, მირთმევის წესი, ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება;</p> <p>კ.9.4.სხვადასხვა სასმელისთვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა;</p> <p>კ.9.5.კოქტეილების დამზადება</p> <p>კ.9.6.სასმელების კატალოგის წარდგენა და აპერიტივის შეთავაზება, მიწოდება;</p> <p>კ.9.7..ღვინის შეთავაზება, წარდგენა, მიწოდება;</p> <p>კ.9.8..დეკანტირების პროცესის წარმოება;</p>	<p>დემონსტრირება-დაკვირვება ზეპირი გამოცდა</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p>
<p>ს.შ.10. შეუძლია ანგარიშსწორების, ხარჯთაღრიცხვის და კალკულაციის წარმოება:</p>	<p>შეუძლია:</p> <p>კ.10.1.მათემატიკური გამოთვლები, არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალურ რიცხვებზე, წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება;</p> <p>კ.10.2.პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით,</p> <p>10.3.წონის საზომი ერთეულების კონვერტაცია;</p> <p>10.4.არსებული მარაგების დათვლა;</p> <p>10.5.დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების გაანგარიშება;</p>	<p>ზეპირი გამოცდა</p> <p>პრაქტიკული დავალება</p>

	<p>კ.10.6.სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება;</p> <p>კ.10.7.ანგარიშების შედგენა;</p> <p>კ.10.8.ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების შესრულება;</p> <p>კ.10.9.საკრედიტო ბარათების მოხმარება.</p>	
<p>ს.შ.11 შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე როგორც ქართულ ასევე უცხო ენაზე.</p>	<p>-უცხო ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია;</p> <p>-დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p> <p>-პროფესიული ტერმინოლოგიის გამოყენება;</p>	<p>-წერილი ნაშრომი,</p> <p>-ტესტირება</p> <p>-როლური თამაში</p>
<p>ს.შ.12 შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება და სამუშაოს შესრულება</p>	<p>-შეუძლია იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება როგორც გუნდში ,ასევე კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად ,</p> <p>- შეუძლია სერვისმენეჯერის, შეფ-მზარეულის, კვებისადასამეღებისმენეჯერის, კოლეგებისდასხვაპერსონალისმითითებებ ისდაშენიშვნებისმიღება, გათვალისწინებადასათანადოდასკვნისგამოტანამათუიმპრობლემასთანდაკავშირებით;</p> <p>- შეუძლია პრობლემებისშეფასებაანალიზიდასათანადოდასკვნებისგამოტანა;</p> <p>- შეუძლია ექსტრემალურ, კრიტიკულსიტუაციაშირესტორანშიწარმოქმნილინებისმიერიპრობლემის დამოუკიდებლადგადაჭრა;</p> <p>-შეუძლია აუკმაყოფილო სტუმრის ან სტუმართა მოზღვავეებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება;</p> <p>-შეუძლია ასხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურება;</p> <p>-შეუძლია ტექნიკური პრობლემების მოგვარება;</p> <p>-შეუძლია შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა;</p> <p>-შეუძლია კვების ობიექტზე მიმდინარე</p>	<p>-პრაქტიკული დავალება</p> <p>-სიტუაციური ამოცანა</p> <p>-როლური თამაში</p>

	<p>ყოველდღიურ პროცესებზე ზედამხედველობა; -შეუძლია პერსონალზე ზედამხედველობა.</p>	
<p>ს. შ.13 განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის და განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად</p>	<p>საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს; გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. არის მომდიმარი, ზრდილობიანი თავაზიანი და ყურადღებიანი; ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა</p>	<p>დემონსტრირება- დაკვირვება</p>
<p>ს. შ.14. შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი</p>	<p>-შეუძლია კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება. -შეუძლია სერვის მენეჯერის, შეფ-მზარეულის, კვებისა და სასმელების მენეჯერის, კოლეგების და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p> <p>-აქვს პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, შეუძლია პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში</p> <p>-უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება;</p>	<p>დემონსტრირება- დაკვირვება</p>

<p>ს. შ.11. შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება</p>	<p>-შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, -შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, -ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. -შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>	<p>ზეპირი გამოცდა,</p>
--	--	------------------------

თითოეული საგნის სწავლების შედეგების შეფასების მეთოდები და ინსტრუმენტები დეტალურად აღწერილია შესაბამის სილაბუსებში - დანართი 3

10. პროგრამის დასრულების დამადასტურებელი დოკუმენტი

კურსდამთავრებულს ენიჭება მესამე საფეხურის სარესტორნო საქმის მწარმოებლის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაცივება შესაბამისი საფეხურის პროფესიული დიპლომი.

10. პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტის გაცემის უფლებამოსილება

„საჯარო სამართლის იურიდიულ პირს – პროფესიულ კოლეჯს „ოპიზარი“ აქვს უფლება გასცეს პროფესიული კვალიფიკაციის დამადასტურებელი დოკუმენტი არსებული კანონმდებლობის საფუძველზე.

11. ადამიანური რესურსი - დანართი 4

#	პედაგოგი	სასწავლო კურსი	კვალიფიკაცია	სამუშაო გამოცდილება
1	აკოფაშვილი ფიქრია	უცხო ენა(ინგლისური)	ბაკალავრი ინგლისური ენის პედაგოგი	
2	თამარაძე ლამარა	ინფორმაციული ტექნოლოგიები	მათემატიკა, ინფორმატიკა და გამოთვლითი ტექნიკის პედაგოგი	
3	ევსაია ასმათი	რუსული ენა	რუსული ენა-ლიტერატურის მასწ; ფილოლოგიის დოქტორი.	
4	ინასარიძე ეკა	სამეწარმეო საქმიანობის საფუძვლები	ეკონომიკის მართვის სპეციალისტი	
5	ევსაია ასმათი	ეფექტური კომუნიკაცია და მომსახურება	რუსული ენა-ლიტერატურის მასწ;	

			ფილოლოგიის დოქტორი.	
6	კოსტატინოვა ჯული	რესტორნის ორგანიზაცია, ფუნქციონირება და მომხმარებელთა მომსახურება		რესტორანი--მიმტანი, მენეჯერი. 2005-2010 წ. კვიპროსი,ნიქოზია, ჩინურ რესტორანთა ქსელი-შეკვეთების მიმღები ტელეფონით, მიმტანი.2010-2011 წ. კვიპროსი,ნიქოზია,სასტუმრო ჰოლიდეი-ინი,-მიმტანი იაპონურ რესტორანში,ბარისტა სასტუმროს მისაღებში 2011-2012 წ.
7	გელაშვილი იური	ანგარიშსწორება-კალკულაცია	სწავლული აგრონომეკონომისტი	
8	კოსტატინოვა ჯული	ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები,მიწოდების წესები		კვიპროსი,ნიქოზია,მექსიკური რესტორანი--მიმტანი, მენეჯერი. 2005-2010 წ. კვიპროსი,ნიქოზია, ჩინურ რესტორანთა ქსელი-შეკვეთების მიმღები ტელეფონით, მიმტანი.2010-2011 წ. კვიპროსი,ნიქოზია,სასტუმრო ჰოლიდეი-ინი,-მიმტანი იაპონურ რესტორანში,ბარისტა სასტუმროს მისაღებში 2011-2012 წ.
9	ოკოშვილი მანანა	მომსახურების სფეროში კვების პროდუქტების საქონელმცოდნეობა /ექსპერტიზა	საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი	
10	ოკოშვილი მანანა	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები კვების ობიექტებში	საკონსერვო წარმოების ტექნოლოგი	
11	კოსტატინოვა ჯული	სასწავლო პრაქტიკა		კვიპროსი,ნიქოზია,მექსიკური რესტორანი--მიმტანი, მენეჯერი. 2005-2010 წ. კვიპროსი,ნიქოზია, ჩინურ რესტორანთა ქსელი-შეკვეთების მიმღები ტელეფონით, მიმტანი.2010-2011 წ. კვიპროსი,ნიქოზია,სასტუმრო ჰოლიდეი-ინი,-მიმტანი იაპონურ რესტორანში,ბარისტა სასტუმროს მისაღებში 2011-2012 წ.

12	კოსტატინოვა ჯული	საწარმოო პრაქტიკა		<p>კვიპროსი,ნიქოზია,მექსიკური რესტორანი--მიმტანი, მენეჯერი. 2005-2010 წ.</p> <p>კვიპროსი,ნიქოზია, ჩინურ რესტორანთა ქსელი-შეკვეთების მიმღები ტელეფონით, მიმტანი.2010-2011 წ.</p> <p>კვიპროსი,ნიქოზია,სასტუმრო ჰოლიდეი-ინი,-მიმტანი იაპონურ რესტორანში,ბარისტა სასტუმროს მისაღებში 2011-2012 წ.</p>
----	------------------	-------------------	--	---

12მატერიალური რესურსი:პროგრამის განხორციელება ხდება სასწავლებლის ბაზაზე არსებული 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