

შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

ტურიზმის ფაკულტეტი

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა

სპეციალობა: სარესტორნო საქმისწარმოება

კვალიფიკაცია: სარესტორნო საქმისმწარმოებელი

პროფესიული განათლების საფეხური - III

პროგრამის ხანგრძლივობა: 6 თვე

პროგრამის მოცულობა - 45 კრედიტი

სპეციალობის კოდი: 020554

საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელი:

1. CIM ექსპერტი კურტ ჰეინც რაიც
2. BA მაგისტრი თემურ დიასამიძე

I. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება

სარესტორნო საქმისმწარმოება

II. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

სარესტორნო საქმისმწარმოებელი

III. პროფესიული განათლების საფეხური - III

IV. პროგრამის მოცულობა

პროფესიული დიპლომის მოსაპოვებლად კურსდამთავრებულმა უნდა მოაგროვოს შესაბამისად არანაკლებ 45 კრედიტი (1 კრედიტი-25სთ.)

45 კრედიტიდან - 18 კრედიტი (450 სთ.)ეთმობა სასწავლო კომპონენტს, ხოლო

27 (675სთ.) კრედიტი სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას.

V. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

პროგრამის პროფესიული სტუდენტი შეიძლება გახდეს სრული საშუალო განათლების მქონე პირი,ერთიანი ეროვნული გამოცდების ჩაბარების გარეშე. მათთვის მოეწყობა შიდასაუნივერსიტეტო გამოცდა შემდეგი სახით:

ინგლისური ენის ზეპირი გასაუბრება - 50ქულა

ტესტირება ინგლისურ ენაში - - 25 ქულა

გასაუბრება მიმღებ კომისიასთან - 25 ქულა

სულ მაქსიმალური ქულების რაოდენობა - 100

VI. საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი

სარესტორნო საქმისმწარმოების სპეციალობის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის მიზნები და ამოცანები მჭიდროდ უკავშირდება რეგიონში ტურიზმის განვითარების ხელშეწყობას, კერძოდ მოამზადოს უფროსი მიმტანის / სერვირების სპეციალისტის პოზიციის სპეციალისტი. პროგრამის მიზანია პროფესიისათვის საჭირო ცოდნის გარდა კურსდამთავრებულს გამოუმუშაოს სარესტორნო საქმისმწარმოების სპეციალისტისათვის აუცილებელი უნარ-ჩვევები.

სარესტორნო საქმისმწარმოება პროფესიულმა საგანმანათლებლო პროგრამამ უნდა უზრუნველყოს:

- რესტორნები მაღალკვალიფიციური კადრებით;
- სწავლებისა და სწავლის მაღალი ხარისხი;
- პროფესიული სტუდენტების წარმატებული კარიერისა და სწავლისათვის საჭირო უნარ-ჩვევების ჩამოყალიბება და ა.შ.
- პროფესიული სტუდენტებისათვის უნარ-ჩვევების გამომუშავება დამსაქმებლის მოთხოვნების გათვალისწინებით.

საქმიანობის სფერო

სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები: რესტორნები, კაფეები, ბარები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, ბუნგალოები; დიდი, საშუალო და მცირე ზომის სასტუმროები და "გესტ ჰაუსები", დასასვენებელი სახლები, საკურორტო კომპლექსები, გასართობი კომპლექსები, კლუბები, კაზინოები; გემები; დიდი სუპერმარკეტები და სხვა ობიექტები, სადაც არის კვებითი მომსახურება.

VII. სწავლის შედეგი

საგანმანათლებლო პროგრამა შესაძლებლობას აძლევს პროფესიულ სტუდენტს შეიძინოს ცოდნა, გამოიმუშავოს შესაბამისი უნარ-ჩვევები და მოახდინოს მათი დემონსტრირება შემდეგი მიმართულებით:

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| <p>ცოდნა და გაცნობიერება</p> | <p>აქვს სფეროსთვის დამახასიათებელი ძირითადი ფაქტების, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციების ცოდნა, აცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს</p> | <p>ფლობს მეორე საფეხურის სარესტორნო საქმისმწარმოებლის ცოდნას. საფუძვლიანად იცის და გაცნობიერებული აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; სასტუმროს ბარებისა და რესტორნების მუშაობის სპეციფიკა; იცის სასაწყობე მარაგების და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის ჩატარების პროცედურები; იცის ცხელი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია; იცის ხარჯთაღრიცხვისა და კალკულაციის წარმოება; იცის მათემატიკური გამოთვლები: არითმეტიკული ოპერაციების შესრულება რაციონალურ რიცხვებზე, წილადებსა და ათწილადებზე, თანაფარდობების, პროპორციების გამოყენება, პროცენტების გამოთვლა, როგორც ზეპირად, ასევე კალკულატორის ან კომპიუტერის გამოყენებით; წონის საზომი ერთეულები და კონვერტაცია; შეუძლია მასალების არსებული მარაგების დათვლა; დღის განმავლობაში მომსახურების ღირებულების, ამონაგების გაანგარიშება, სალარო აპარატის მაჩვენებლების შედარება, ანგარიშების შედგენა. იცის სერვირების და მომსახურების განსხვავებული სახეები, სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე მომსახურების სპეციფიკა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ფურშეტების მომსახურება; • შვედური მაგიდის მომსახურება; • ბუფეტის მომსახურება; • ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება; • კოკტეილების სადამოს მომსახურება; • საქმიანი სადილის მომსახურება; • სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება; • ყავის შესვენებაზე მომსახურება; • კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება; • კეტერინგი / გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება; • სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება; • "რუმ სერვისის" მომსახურება; <p>ფლობს ფორლეგენით მომსახურების ხელოვნებას. სასმელების ჩამოსხმის, ჩამოტარების და მირთმევის სხვადასხვა წესებს. იცის დიდი სასტუმროს კვების ბლოკის მუშაობის სპეციფიკა და პრინციპები; იცის "ვერცხლის მომსახურების" ("Silver Service") სტანდარტები. იცის დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ, რაცაუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად. შეუძლია იმუშაოს რთული მენიუს პირობებში. უნდა ფლობდეს: რესტორნის რეკლამირებისა და მომხმარებელთა მოზიდვის წესებს; ერკვეოდეს სარესტორნო ბიზნესში; იცოდეს სასტუმროების კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა; იცოდეს რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები საბაზისო დონეზე; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები,</p> |
|-------------------------------------|--|---|

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>ცხელი სასმელები - ღვინის სახეობები და ფართო ასორტიმენტი, მათ შორის ცნობილი უცხოური ღვინოები, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი; -ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები; - ლუდის ჩამოსხმისა და მირთმევის წესი; ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება; -ლიქიორების ასორტიმენტი და მირთმევის წესი; - ჩაის და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება.</p> <p>ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციები; - შემოსავლების აღრიცხვის და დათვლის წესები; - დღიური გაყიდვების აღრიცხვის წარმოება; -საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა <p>ოპერაციებით მუშაობის წესები; საბანკო ტერმინალების გამოყენება;</p> <p>-რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემა, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი;</p> <ul style="list-style-type: none"> - სალარო აპარატის გამოყენება; -მოხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირება; - სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მოხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა; -დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; დოკუმენტების მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; - ღამის აუდიტის წარმოება; |
| <p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p> | <p>შეუძლია გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისთვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალებების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა, შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები</p> | <p>შეუძლია მეორე საფეხურის კვალიფიკაციის სარესტორნო საქმისმწარმოებლის ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენება;</p> <p>შეუძლია:</p> <p>სერვირება და მომსახურება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ბუფეტის მომსახურება; • შვედური მაგიდის მომსახურება; • ფურშეტების მომსახურება; • ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება; • კოკტეილების სადამოს მომსახურება; • საქმიანი სადილის მომსახურება; • სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება; • ყავის შესვენებაზე მომსახურება; • კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება; • კეტერინგი / გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება; • სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება; • "რუმ სერვისის" მომსახურება; <p>შეუძლია ფორლეგებით მომსახურება. სასმელების ჩამოსხმა, ჩამოტარება და მირთმევა სხვადასხვა წესით.</p> <p>შეუძლია დიდი სასტუმროს კვების ბლოკებში მუშაობა; შეუძლია "ვერცხლის მომსახურება" ("Silver Service").</p> <p>შეუძლია დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>და სხვ, რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად. შეუძლია ინვენტარიზაციის ჩატარება; შეუძლია რთული მენიუს პირობებში მუშაობა.</p> <p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა; პროდუქტის სათანადოდ შეთავაზება და გაყიდვა; ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელი სასმელები -ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირება და მირთმევა; - ლუდის ჩამოსხმა და მირთმევა; ლუდის ჩამოსასხმელი აპარატურის გამოყენება; -ლიქიორების მირთმევა; - ჩაის და ყავის მომზადება; ყავის აპარატების გამოყენება. ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია - ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციების შესრულება; - შემოსავლების აღრიცხვა და დათვლა; - დღიური გაყიდვების აღრიცხვის წარმოება; -საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა ოპერაციებით მუშაობა; საბანკო ტერმინალების გამოყენება; -რესტორნის/ბარის მართვის პროგრამული სისტემა, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარება; - სალარო აპარატის გამოყენება; -მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირება; - სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა; -დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; დოკუმენტების მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; - ღამის აუდიტის წარმოება; |
| <p>დასკვნის გაკეთების უნარი</p> | <p>შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი</p> | <p>შეუძლია მცირე კონტროლის პირობებში ან კონტროლის გარეშე დამოუკიდებლად მოქმედება, მუშაობის საკუთარი სტილის შემუშავება. შეუძლია სერვის მენეჯერის, შეფ-მზარეულის, კვებისა და სასმელების მენეჯერის და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით. პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზი და ს ათანადო დასკვნების გამოტანა</p> <ul style="list-style-type: none"> - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება; 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 მოზღვავეებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება; საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში, მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; სხვადასხვა ასაკისა და ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურების თაობაზე გადაწყვეტილების მიღება. კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში უნდა მოამზადებინოს ის კერძი, რომელიც მენიუმში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლებინოს ან დაამატებინოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | | <p>არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; უნდა შეძლოს მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; მოავაროს ტექნიკური პრობლემები; უნდა შეძლოს შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; უნდა გააჩნდეს საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; უნდა შეძლოს როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; უნდა შეძლოს მიღებული შედეგების ანალიზი; შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება; ამოცანების გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავება და ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული</p> |
| <p>კომუნიკაციის უნარი</p> | <p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში, ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს, შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება</p> | <p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება .</p> <p>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. შეძლოს სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, შეფ-მზარეულთან ან რესტორნისა და სამზარეულოს პერსონალთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და პროდუქციის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია დარგის პროფესიული უზრუნველყოფის გამოყენება; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება; აუცილებლად უნდა ჰქონდეს მკაფიო და გამართული მეტყველება, სწორი არტიკულაცია; დეტალურად ახსნისა და განმარტების მიცემის უნარი;</p> |
| <p>სწავლის უნარი</p> | <p>შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული</p> | <p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება.</p> |

| | | |
|----------------------------|--|---|
| | <p>ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება</p> | <p>შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, სწავლის შემდგომ საფეხურზე გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p> |
| <p>ღირებულებები</p> | <p>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, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. არის მომდიმარი, ზრდილობიანი თავ აზიანი და ყურადღებიანი; ახასიათებს ორგანიზებულობა, დისციპლინა, პუნქტუალობა და მოწესრიგებულობა, საკუთარი და სხვისი ფუნქციების და მოვალეობების გაცნობიერება, კონსტრუქციული თანამშრომლობა და კეთილგანწყობა კოლეგებთან და პერსონალთან, სხვისი დახმარება, საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; გულისყურით ეკიდება სტუმრის თხოვნას; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას. არის ტოლერანტული, აკურატული, მომთმენი და ემოციურად სტაბილური.</p> |

VIII. სწავლის შედეგების რუქა

| სასწავლო კურსები /მოდულები/პრაქტიკა | სწავლის შედეგები | | | | | |
|--|------------------------------|---|---------------------------------|------------------------|------------------|------------------|
| | ცოდნა და გაცნობიერე ბა | ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენებ ის უნარი | დასკვნისა გაკეთების უნარი | კომუნიკაცი ის უნარი | სწავლის უნარი | ღირებულ ებები |
| კვების პროდუქტების წარმოების საფუძვლები | × | | × | | | |
| სარესტორნო ოპერაციების მენეჯმენტი | × | × | × | | × | × |
| პროგრამული უზრუნველყოფა Micro- Fidelio | × | × | × | | × | × |
| სპეციალურ ღონისძიებათა მენეჯმენტი | × | × | × | | × | × |
| მომსახურების მენეჯმენტი | | × | × | × | | |
| მეტყველების ხელოვნება | × | × | | × | | × |
| ბიზნესის ეთიკა და ეტიკეტი | | × | | × | | × |
| ადამიანებთან ურთიერთობის ხელოვნება | × | × | | × | | × |
| სასწავლო პრაქტიკა | | × | × | × | × | × |
| საწარმოო პრაქტიკა | | × | × | × | × | × |

IX. სასწავლო გეგმა

| № | სასწავლო კურსები /მოდულები/პრაქტიკა | კრედიტების რაოდენობა | საათების განაწილება | | | | | | სულ საათების რაოდენობა |
|---|---|----------------------|---------------------|---------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------|
| | | | საკონტაქტო საათები | | | | | დამოუკიდებელი საათები | |
| | | | ლექცია/პრაქტიკული | ლაბორატორიული | სასწავლო პრაქტიკა | საწარმოო პრაქტიკა | შუალედური/დასკვნითი შეფასება | | |
| 1 | კვების პროდუქტების წარმოების საფუძვლები | 5 | 30 | | 35 | 32 | 3 | 25 | 125 |
| 2 | სპეციალურ ღონისძიებათა მენეჯმენტი | 5 | 40 | | 35 | 38 | 2 | 10 | 125 |
| 3 | პროგრამული უზრუნველყოფა Micros-Fidelio | 5 | 30 | | 35 | 42 | 3 | 15 | 125 |
| 4 | სარესტორნო ოპერაციების მენეჯმენტი | 10 | 60 | | 65 | 100 | 5 | 20 | 250 |
| 5 | მომსახურების მენეჯმენტი | 5 | 40 | | 35 | 38 | 2 | 10 | 125 |
| 6 | მეტყველების ხელოვნება | 5 | 40 | | 50 | 23 | 2 | 10 | 125 |
| 7 | ბიზნესის ეთიკა და ეტიკეტი | 5 | 30 | | 35 | 42 | 3 | 15 | 125 |
| 8 | ადამიანებთან ურთიერთობის ხელოვნება | 5 | 30 | | 35 | 32 | 3 | 25 | 125 |
| | სულ | 45 | 300 | | 325 | 350 | 20 | 130 | 1125 |

X. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა)

პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა(დატვირთვა) მოიცავს:

- ლექციაზე დასწრება/სამუშაო ჯგუფში მუშაობას
- ლაბორატორიულ მეცადინეობას
- პრაქტიკულ მეცადინეობას
- დამოუკიდებელ მეცადინეობას
- საწარმოო პრაქტიკას
- გამოცდების (შუალედური და დასკვნითი) ჩაბარებას

XI. პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება

ცოდნის შეფასებისა და უნარ-ჩვევების მოცულობის ხარისხის შეფასებისათვის გამოიყენება შემდეგი მეთოდები: ზეპირი გამოცდა, წერიტი გამოცდა, პრეზენტაცია, ტესტი, მოხსენება, საპრეზენტაციო ნაშრომი, თეზისი, უწყვეტი შეფასება, პორტფოლიო, ჯგუფური/ინდივიდუალური პროექტი, დაკვირვება და დემონსტრირება და ა.შ.

ECTS-ის შეფასებათა ასქულიანი სისტემის შესაბამისად, პროფესიული სტუდენტის ცოდნა ფასდება ხუთი სახის **დადებითი შეფასებით**:

- (A) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91-100%;
- (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%;

არსებობს ორი სახის **უარყოფითი შეფასება**:

- **(FX) ვერ ჩააბარა** - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება;
- **(F) ჩაიჭრა** - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს მნიშვნელოვანი სამუშაო აქვს ჩასატარებელი ანუ საგანი ხელახლა აქვს შესასწავლი.

მაქსიმალური შეფასება 100 ქულაა.

პროფესიული სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.

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

შეფასების ფორმა:

- შუალედური შეფასება
- დასკვნითი შეფასება

XII. სწავლების მეთოდები

(სასწავლო კურსის/მოდულის სწავლის შედეგების მიღწევისათვის შემუშავებულია სწავლების ადეკვატური მეთოდები).

- თეორიული სწავლება
- პრაქტიკული მეცადინეობა
- ლაბორატორიული სამუშაო
- სასწავლო პრაქტიკა
- საწარმოო პრაქტიკა

XIII. ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსის შესახებ

| კურსი/მოდული/საგანი | სახელი, გვარი | კვალიფიკაცია |
|---|------------------|--------------------------------------|
| კვების პროდუქტების წარმოების საფუძვლები | ზვიად ელიზიანი | BA მაგისტრი |
| სარესტორნო ოპერაციების მენეჯმენტი | კატრინ შვინსკი | ტურიზმის ექსპერტი |
| პროგრამული უზრუნველყოფა Micros-Fidelio | ზურა ჯიჯავამე | BA მაგისტრი |
| სპეციალურ ღონისძიებათა მენეჯმენტი | კატრინ ჰაუსბერგ | ტურიზმის ექსპერტი (CIM) |
| მომსახურების მენეჯმენტი | კურტ ჰეინც რაიც | ტურიზმის ექსპერტი (CIM) |
| მეტყველების ხელოვნება | ნანა მაკარამე | პედაგოგიკის დოქტორი, ასოც. პროფესორი |
| ბიზნესის ეთიკა და ეტიკეტი | მარინა კონცელიძე | ფილოლოგიის მაგისტრი |
| ადამიანებთან ურთიერთობის ხელოვნება | ქეთევან ბერიძე | ფსიქოლოგიის დოქტორი |

XIV. ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი მატერიალური რესურსის შესახებ

სასწავლო პროცესისათვის გამოიყენება შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აუდიტორიები, კომპიუტერული ბაზა, ბიბლიოთეკა და ინვენტარი. ინტერნეტში ჩართული და შესაბამისი პროგრამების პაკეტით აღჭურვილი უახლესი კომპიუტერული კლასი სტუდენტებს მისცემს საჭირო ინფორმაციის მოპოვებისა და ელექტრონული ბიბლიოთეკით სარგებლობის შესაძლებლობას. გარდა ამისა, სტუდენტებისათვის ხელმისაწვდომი იქნება ელ-ფოსტა, რომლის მეშვეობით მათ ექნებათ მჭიდრო კავშირი ლექტორებსა და ტუტორებთან.

სასწავლო კვირა 5 დღიანია, სწავლა იწყება დილის 9 საათზე.

სიმულაციური და საქმიანი თამაშებისათვის შესაბამისი პროგრამებით აღჭურვება კომპიუტერული კლასი.

პროფესიული სტუდენტები ისარგებლებენ სპეციალური ლიტერატურით უზრუნველყოფილი უნივერსიტეტის და ფაკულტეტის ბიბლიოთეკით.

XV. სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკის ჩატარების პირობები და მოთხოვნები

პროფესიული სტუდენტების პროფესიული დაოსტატების მიზნით გათვალისწინებულია სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკის გავლა. იგი ითვალისწინებს შეძენილი თეორიული ცოდნის გაღრმავებას და კვლევის უნარ-ჩვევების ჩამოყალიბებას პრაქტიკულ საქმიანობაში.

პროფესიული სტუდენტები სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკას გაივლიან მაღალი სტატუსის მქონე სასტუმროებში. ყველა პრაქტიკანტს ადგილზე ყავს კონსულტანტი და უნივერსიტეტიდან მიმაგრებული ლექტორი.

პრაქტიკის გავლის შემდეგ იწერება ანგარიში. საწარმოო პრაქტიკის პროგრამა შეიცავს სპეციალისტის პროფესიონალად ჩამოყალიბების ძირითად ამოცანებს, რომლის განხორციელებაც აისახება შემაჯამებელ პრაქტიკის ანგარიშში შემდეგი მოთხოვნებით:

- სატიტულო ფურცელი;
- პრაქტიკული დავალებების შესრულება;
- დიაგრამები, გრაფიკები, გათვლები;
- დასკვნები, რეკომენდაციები;
- დანართები.

საწარმოო პრაქტიკის ანგარიშს თანერთვის ამ ორგანიზაციის მენეჯერის დახასიათება. საწარმოო პრაქტიკის ანგარიშის პრეზენტაცია ხდება ორგანიზაციაში და ფასდება ECTS-ის სისტემით.

XVI. პროფესიის სპეციფიკური მოთხოვნები

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის მიმართ წაყენებული დამატებითი სპეციფიკური მოთხოვნებია:

- ფიზიკური და ფსიქიკური ჯანმრთელობა;
- ფიზიკური ამტანობა;
- ხანგრძლივად, მინიმუმ რვა-ათი საათი ფეხზე დგომა;
- მძიმე საგნების აწევა და გადაადგილება;
- ლამის საათებში მუშაობა;
- ხელით ჩაჭიდება, სწრაფი მოძრაობის შესრულება, ხელით მოქნილი და გამართული მუშაობა;
- გამართული მეტყველება და მკაფიო არტიკულაცია;
- კარგი მეხსიერება;
- პლასტიკა და მოქნილობა.

ზოგადი განათლება.

ინგლისური ენის ცოდნა საშუალო B2 დონეზე (Pre-intermediate level).

XVII. პროგრამით გათვალისწინებული სწავლების ხარისხის უზრუნველყოფა

- სწავლების ხარისხის უზრუნველყოფისა და საგანმანათლებლო პროგრამის ადმინისტრირებისათვის პროფესიული სტუდენტები სისტემატიურად ახდენენ მის შეფასებას. რეკომენდაციები და კრიტიკა გაითვალისწინება პროგრამის სრულყოფის დროს.

- მონიტორინგის საფუძველზე ხდება ცვლილებების შემუშავება და აისახება სასწავლო კურსებში.

- ხდება სასწავლო პრაქტიკის ტრენინგული ნაწილის გაძლიერება.
- დისკუსიის მოწყობა სწავლების სრულყოფისათვის.
- უცხოეთის გამოცდილების გაზიარება და სხვა.
- პროგრამის შეფასების პროცესი მიმდინარეობს განუწყვეტლივ.

XVIII. სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა

სასტუმრო საქმისმწარმოებლის პროფესიული პროგრამის მეოთხე საფეხური