

**მზარეული 010463
პროფესიული სტანდარტი**

I. სფეროს აღწერა

მზარეულის საქმიანობა მიეკუთვნება სასურსათო ტექნოლოგიების დარგს.

მზარეულის პროფესია არის მომსახურებაზე ორიენტირებული პროფესია და გულისხმობს მომხმარებლისათვის მაღალი ხარისხის საკვები პროდუქციის (კერძების) მომზადებას.

II. დასაქმების სფერო

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

III. დამატებითი მოთხოვნები

- მეორე საფეხურის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა საბაზო განათლება;
 - მესამე საფეხურის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა მეორე საფეხურის კვალიფიკაციის ქონა;
 - მეოთხე საფეხურის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა მესამე საფეხურის კვალიფიკაციის ქონა;
 - მეხუთე საფეხურის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციის ქონა.
- პრაქტიკის მასწავლებელს უნდა ჰქონდეს დიდ რესტორნებში ან სასტუმროს რესტორნებში მზარეულად მუშაობის მინიმუმ 5 წლის გამოცდილება.

IV. საგანმანათლებლო პროგრამა და კვალიფიკაცია

მზარეულის პროფესიული განათლება არის ოთხსაფეხურიანი (II,III,IV,V). თითოეული საფეხურის პროფესიული პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება შესაბამისი საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 45 კრედიტს. აქედან, კრედიტების მინიმუმ 60% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება მზარეულის მეორე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა პროფესიული დიპლომი.

მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 45 კრედიტს. აქედან, კრედიტების მინიმუმ 60% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება მზარეულის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა პროფესიული დიპლომი.

მზარეულის მეოთხე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 60 კრედიტს. აქედან, კრედიტების მინიმუმ 50% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება მზარეულის მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა პროფესიული დიპლომი.

მზარეულის მეხუთე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 30 კრედიტს. აქედან, კრედიტების მინიმუმ 50% ეთმობა პრაქტიკას. კურსდამთავრებულს ენიჭება მზარეულის მეხუთე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა პროფესიული დიპლომი.

მზარეულის მეორე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს სფეროს საფუძვლების ზოგადი ცოდნა და აცნობიერებს მარტივი ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს</p>	<p>იცნობს და იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; • სამზარეულოს ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; • სამუშაო იარაღებისა და თანამედროვე მანქანა-დანადგარების შერჩევა, მომზადება, გამოყენება, მოვლა და უსაფრთხოება. • საკვები პროდუქტების სახეები, შემადგენლობა, მათი კვებითი ღირებულება. • საკვები პროდუქტების სუბსტიტუტები. მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტების წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია. • საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება (გაწმენდა, გარეცხვა, და დაფასოება), მათი შენახვის წესები. • სხვადასხვა სახის საკვები პროდუქტების გადამუშავება; დამზადება, თერმული დამუშავების, გაყინვის ან გაციების მეთოდები. შენახვის პირობები და ვადები. • საკვები პროდუქტების სხვადასხვა მეთოდით დამუშავება. ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით და მზარეულის ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით შეუძლია ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით. • ყველანაირი საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ერთმანეთისაგან
-------------------------------------	--	--

		<p>გარჩევა.</p> <ul style="list-style-type: none"> • სანელებლები და მათი კლასიფიკაცია (ქვეყნების მიხედვით); • ქართული სამზარეულოს ისტორია, წარმოშობა, სხვა ქვეყნის სამზარეულოების გავლენები და რეგიონალური თავისებურებები; რეგიონული სამზარეულოები და მათი სპეციფიკა; • ქართული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების მომზადება მზა რეცეპტურისა და ტექნოლოგიური ბარათის საფუძველზე: იცნობს მსოფლიო კულინარიული ხელოვნების საფუძვლებს და მათ თავისებურებებს. • მსოფლიო სამზარეულოს მარტივი სტრუქტურის კერძების რეცეპტურის საფუძველზე მომზადება ბოსტნეულის, ბურღვეულის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი) ხორცის; ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების; კვერცხის, სოკოს, რძის პროდუქტების გამოყენებით წვნიანების, გარნირების, სენდვიჩების, ბურგერების, სოუსების, სალათების; კანაპეების; აპერიტივებისა და სხვა მარტივი კერძების აწყობა-მომზადება. • ცომზე მუშაობა; ცომეულის ძირითადი სახეობების მომზადების მეთოდები; ფლობს ხილისა და სხვა ინგრედიენტებისაგან მარტივი დესერტების მომზადების ტექნოლოგიას; • მუშაობის ტექნიკა, მათ შორის დანით მუშაობის ტექნიკა საშუალო დონეზე (კარვინგის ხელოვნება). ნედლეულის ხარჯის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის გამოსავლიანობის გამოთვლა ნედლეულის ცალკეული სახეობების მიხედვით. იცნობს
--	--	--

		<p>მენიუს სტრუქტურას და მენიუს სახეებს,</p> <ul style="list-style-type: none"> • მენიუს წარდგენა, მარტივი და რთული (შერეული) კერძის საკალკულაციო ბარათების შედგენა; • სამზარეულოს აღწერა /ინვენტარიზაცია; ნედლეულის ხარისხისა და წონის კონტროლი. აქვს სამზარეულო მართვის სწორი დაგეგმარებისა და აღრიცხვიანობისათვის აუცილებელი საფუძვლების ცოდნა. • ზომის, წონისა და მოცულობის ერთეულები. იცის კერძის ულუფებად დაყოფა; კერძის თვითღირებულების გამოთვლა. • სხვადასხვა კვების ობიექტების კლასიფიკაცია; შეუძლია სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებების გეგმის მომზადებასა და მის განხორციელებაში მონაწილეობის მიღება. • კერძის გაფორმება და მისი წარდგენისათვის საჭირო სერვისისა და სერვირების ცოდნა. • მომსახურების კულტურა, სტუმართან ურთიერთობა, • კვებისა და მისი მნიშვნელობის არსი, კვების პროდუქტების კომპონენტები, კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი კონტამინანტები, კვების პროდუქტების ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები. კვებითი ინტოქსიკაციები და მათი პროფილაქტიკა. • სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები კვების მრეწველობის საწარმოების მოწყობისა და ტექნოლოგიური პროცესებისადმი. • სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისადმი; სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები მზა პროდუქციისადმი; მუშა-მოსამსახურეთა პირადი ჰიგიენა; მოთხოვნები პერსონალის შრომის პირობებისა და
--	--	--

		<p>უსაფრთხოებისადმი. სანიტარიული კანონმდებლობა და საზოგადოებრივი კვების სფეროში მარეგლამენტირებელი ნორმატიული დოკუმენტები. სანიტარიული მოთხოვნები საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სათავსების მოწყობისა და მოვლისადმი.</p> <ul style="list-style-type: none"> • მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებები; საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში კვების პროდუქტების და/ან კერძების მომზადების, კულინარიული დამუშავებისა და შემდგომი შენახვის ძირითადი წესები. მოთხოვნები კვების პროდუქტების ტრანსპორტირების, მიღებისა და შენახვისადმი. საკვები პროდუქტების შერჩევისა და შენახვის წესები; ინფექციური და პარაზიტული დაავადებების პროფილაქტიკა. <p>საბაზისო დონეზე იცნობს:</p> <ul style="list-style-type: none"> - შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები; - პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები; - შრომის უსაფრთხოებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის მარეგულირებელი ნორმები; - სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები; - პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები; - ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის ჩამოწერის წესი; - ინვენტარიზაციის ჩატარების წესი და ვადები.
<p>ცოდნის გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს წინასწარ განსაზღვრული დავალებები ძირითადი მეთოდების,</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სტაბილურ გარემოში გარკვეული დამოუკიდებლობით შეასრულოს მასზე დაკისრებული სამუშაო. • სამუშაო არეალის მომზადება და ორგანიზება,

	<p>ინსტრუმენტების და მასალების გამოყენებით</p>	<p>სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვით სამუშაო არეალის დასუფთავება; სამზარეულოს ტექნიკის, მანქანა-დანადგარების და სამუშაო ინსტრუმენტების უსაფრთხო და დანიშნულებისამებრ გამოყენება და მათი მოვლა;</p> <ul style="list-style-type: none"> • პროდუქტების დამუშავება - კერძისათვის საკვები მასალის სათანადო მომზადება გასუფთავების, დაჭრის, დაქუცმაცების, გატარების ან დაფქვის გზით, კერძისათვის საჭირო მასალის თბური დამუშავება. • დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით მარტივი კერძების მომზადება. • მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით მზარეულის და/ან შეფ მზარეულის უშუალო ხელმძღვანელობით ნახევარფაბრიკატებისა და კერძის ცალკეული მარტივი კომპონენტების მომზადება; მასალის, ნახევარფაბრიკატების და მზაკერძების შენახვა ტემპერატურული ნორმების ზუსტი დაცვით. • კერძების მომზადების პროცესში ატარებს ტესტირებას, იყენებს გასინჯვისა და გემოს შერჩევის მეთოდებს; აწარმოებს მომზადებული საკვების გაცემას დადგენილი ზღვრული ნორმების მიხედვით; • პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა. • მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია პრობლემის გადასაჭრელად გამოიყენოს მიწოდებული ინფორმაცია და</p>	<p>შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ</p>

	<p>ავლენს შესაბამისი სამუშაოს შესასრულებლად აუცილებელი დასკვნის გარკვეული დამოუკიდებლობით გაკეთების უნარს</p>	<p>იმ პრობლემასთან დაკავშირებით.</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია პროფესიასთან დაკავშირებულ მარტივ საკითხებზე დეტალური ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს პროფესიული თვალსაზრისით. 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; სამუშაო კონტრაქტის, სამზარეულოს შინაგანაწესის, ტექნოლოგიური ბარათის, სამუშაო განრიგების, მენიუების და რეცეპტების გაგება და გააზრება. შეუძლია პროფესიული ეთიკის ნორმების დაცვა კოლეგებთან და მომხმარებლებთან ურთიერთობისას; შეუძლია მომხმარებელთან და კოლეგებთან ცოდნისა და პროფესიული უნარების პრეზენტაცია; შეუძლია კრიტიკულ სიტუაციაში (კომფლიქტები, საჩივრები) მყისიერი რეაგირება. კოლეგების დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით შექმნა, დამუშავება. ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) intermediate დონეზე. მომხმარებელთან და კოლეგებთან ურთიერთობისას შეუძლია მზარეულის პროფესიისათვის საჭირო ინგლისურენოვანი ტერმინოლოგიის გამოყენება. ტექსტების წაკითხვა და დასკვნების გაკეთება. იყენებს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია ინფორმაციის მოძიება და გაგება ინტერნეტიდან, ჟურნალებიდან და კულინარიული წიგნებიდან; ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) ელემენტარულ დონეზე. შეუძლია მარტივი ტექსტების წაკითხვა და გაგება; იცნობს და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას.</p>

<p>სწავლის უნარი</p>	<p>შეუძლია სხვისი ხელმძღვანელობით სწავლა დამოუკიდებლობის გარკვეული ხარისხით</p>	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. აქვს უნარი ისწავლოს მითითებული ლიტერატურის მიხედვით; სხვისი ხელმძღვანელობითა და შეფასებაზე დაყრდნობით განსაზღვროს შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელება.</p>
<p>ღირებულებები</p>	<p>გათავისებული აქვს პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებები და მოქმედებს მათ შესაბამისად</p>	<p>იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა. შეუძლია კონსტრუქციული თანამშრომლობა კოლეგებთან და პერსონალთან; არის კეთილგანწყობილი; აქვს საქმისადმი პატიოსანი და ეთიკური მიდგომა; კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>

მზარეულის მესამე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<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>იცის და გაცნობიერებული აქვს:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; • კვების ობიექტების მართვის საფუძვლები. სტუმართმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები, სხვადასხვა სახეობის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების კონცეფცია. • კვების ობიექტების მენეჯმენტი. იერარქიული სტრუქტურა. სარესტორნო მარკეტინგი, გაყიდვები, რეკლამა. საფუძვლიანად ფლობს თანამედროვე ქართული კერძების მომზადების ხელოვნებას ევროპული მოთხოვნების
-------------------------------------	--	---

		<p>შესაბამისად;</p> <ul style="list-style-type: none"> • საკონდიტრო ნაწარმის და საფუარის შემცველი პროდუქტის მომზადება, მორთვა, წარდენა. • ტრადიციული და თანამედროვე ევროპული, აზიური, ლათინოამერიკული და სხვა მსოფლიო კულინარიული სამზარეულოების ძირითადი კერძების მომზადება: ბოსტნეულის, ბურღვლეულის, ცომის, ხორცის (ძროხა, ღორი, ხბო, ცხვარი, ბატკანი, თხა, ციკანი, კურდღელი); ფრინველის (ქათამი, მამალი, ინდაური, ბატი, იხვი) ხორცის; ნანადირევის (ხოხობი, გარეული იხვი, მწყერი); ზღვის პროდუქტების; პარკოსნების, კვერცხის, სოკოს, რძის, პროდუქტების გამოყენებით რეცეპტურის საფუძველზე. • კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის: სწრაფი კვების ობიექტებისათვის კერძების მომზადების სპეციფიკა; ბუფეტის ორგანიზება და კერძების მომზადება; შვედური მაგიდის მომზადება; ფურშეტების მომზადება; • სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება; სასტუმროს ნომრებში მომსახურებისათვის კერძების მომზადება; სხვადასხვა სახის ღონისძიებების სპეციფიკა და კერძების მომზადება: ბანკეტები, წვეულებები, ვიპ სადილი, ოფიციალური მიღებები, დიპლომატიური მიღებები, კორპორატიული სადილები და ლანჩები, გასვლითი ღონისძიებები და სხვა; შეუძლია დიეტური და კულტურული საჭიროებების გათვალისწინებით რთული კერძების მომზადება. სხვადასხვა ტიპის ცხელი და ცივი სასმელების მომზადება. მენიუს მიხედვით შეკვეთების მიღება. საფუძვლიანად ფლობს კარვინგის ხელოვნებას.
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • მომსახურების ეთიკეტი, მომსახურების ფსიქოლოგია სტუმართმასპინძლობის ინდუსტრიაში. • ინტერპერსონალური კომუნიკაციის არსი და მნიშვნელობა. მიმტანთან ურთიერთობის წესები. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სურსათით, ნედლეულით, ნახევარფაბრიკატებით მომარაგება. შიდა მეურნეობის წარმოება. • ბიზნეს გეგმის შედგენა. ფინანსური დოკუმენტაციის წარმოება; • რესტორნის შენობის სტრუქტურა და მისი დაპროექტება. • ავარიული სიტუაციების მარეგულირებელი ნორმები; პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები; საქართველოში არსებული გადასახადები და გადასახადის გადამხდელები (ზოგადი მიმოხილვა).
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ყველანაირი საკვები პროდუქტის ადგილობრივი და უცხოური სახეობების ხარისხიანი შერჩევა, მათი მიღება, აღრიცხვა, პირველადი დამუშავება და დაბინავება ტემპერატურული ნორმების გათვალისწინებით; პირველადი აღრიცხვიანობის დოკუმენტაციის წარმოება; • მენიუსა და რეცეპტურის საფუძველზე, ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენებით, მზარეულისა და შეფ-მზარეულის მინიმალური კონტროლის ქვეშ, ან მის გარეშე დამოუკიდებლად ამზადებს ნაციონალური და მსოფლიო სამზარეულოს კერძებს და აფორმებს მას. <p>შეუძლია მარტივი მენიუს შედგენა ან ამა თუ იმ რესტორნის არსებულ მენიუში დამატებებისა და ცვლილებების შეტანა; შეუძლია შექმნას ახალი რეცეპტი; კერძების მოსამზადებლად განსაზღვრავს მასალის</p>

		<p>ოდენობას და ღირებულებას; მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, ზომასა და ნორმას; იყენებს თანამედროვე მანქანა-დანადგარებს და ინსტრუმენტებს; აფორმებს კერძს მიზანპლასის კანონების დაცვით; იყენებს შემოქმედებითობას - შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება; ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა;</p> <p>ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით; შეუძლია სარესტრონო მომსახურება და სერვისი.</p>
--	--	---

დასკვნის უნარი	<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. შეუძლია მზარეულის, შეფ-მზარეულისა და სხვა პერსონალის მითითებების და შენიშვნების მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან დაკავშირებით. აქვს პრობლემების გადაჭრის უნარი - შეუძლია პრობლემების შეფასება, ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება, კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში მოამზადოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძს მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, შეუძლია პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; ტექნიკური პრობლემების მოგვარება. შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება; მცირე ზომის კვების ობიექტებში, სადაც არ არის შეფ-მზარეული, შეუძლია დამოუკიდებლად ან რესტორნის მენეჯერთან ერთად მიიღოს ყველა გადაწყვეტილება; გააჩნია საკუთარი სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი, განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრულად შესრულება; ამოცანების გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი;</p>
კომუნიკაციის უნარი	შეუძლია ზეპირი და	შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი

	<p>წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში, ეფექტიანად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს, შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება</p>	<p>კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. სპეციალობისთვის საჭირო დოკუმენტაციის შექმნა და დამუშავება საინფორმაციო ტექნოლოგიის გამოყენებით. კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება; საქმიანობის კოორდინირება შეფ-მზარეულთან ან 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; იცის პროფესიული ტერმინოლოგია; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. ფლობს უცხოურ ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის წარმართვა პროფესიულ საკითხებზე და ენის პრაქტიკული გამოყენება;</p>
<p>სწავლის უნარი</p>	<p>შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება</p>	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია ლიტერატურის და წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>
<p>ღირებულებები</p>	<p>განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული</p>	<p>სრულყოფილად და საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და</p>

	<p>საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად</p>	<p>სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს, გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა, 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; შეუძლია კონფლიქტის მართვა; ფლობს მომსახურების ფსიქოლოგიას სტუმარ-მასპინძლობის ინდუსტრიაში. კრიტიკულ სიტუაციაში არ კარგავს მობილიზაციის უნარს და მაქსიმალურად ცდილობს მომხმარებლის დაკმაყოფილებას.</p>
--	--	---

მზარეულის მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებსა და</p>	<p>აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების ცოდნა; ესმის ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება, სტუმარმასპინძლობის პრინციპები; იცის კვების ინდუსტრია და სარესტორნო ბიზნესი; კვების ობიექტებისა და სასტუმროს რესტორნების მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტებში სამზარეულოს ორგანიზება, მოწყობა და ფუნქციონირება; სამზარეულოს ხელმძღვანელობა; რეალიზაციის და მარკეტინგის საფუძვლები; ადამიანური რესურსების მართვა; სამეწარმეო და ბიზნეს საქმიანობის საფუძვლები; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები;</p>
-------------------------------------	--	---

		<p>იცნობს მენიუს სახეებს, სტრუქტურას და მენიუს შედგენის პრინციპებს; ახალი რეცეპტების შედგენის მეთოდებს; საფუძვლიანად ფლობს ნაციონალური და მსოფლიო სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადების ხელოვნებას.</p> <p>იცის კერძების სხვადასხვა წესით გაფორმება / მიზანპლასი და პრეზენტაცია.</p> <p>იცის კერძების მომზადება კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის;</p> <p>იცის სარესტორნო მომსახურება და სერვისი.</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია, სამუშაოს დაგეგმვისა და შესრულების პროცესში გამოიყენოს სანდოინფორმაციის წყაროები, შეიმუშაოს სტრატეგია წამოჭრილი სპეციფიკური ამოცანის დასაძლევად და შეაფასოს მიღებული შედეგები შესრულებული სამუშაოს გაუმჯობესების მიზნით</p>	<p>ასისტენტობას უწევს შეფ-მზარეულს; აწარმოებს სამზარეულოს საწარმოო პროცესის ზედამხედველობას; მონაწილეობს პერსონალის შერჩევაში; აწარმოებს პერსონალის ტრეინინგს; შეფთან ერთად მონაწილეობს მენიუს შედგენაში და/ან განახლებაში, შეუძლია შექმნას ახალი რეცეპტი; იყენებს შემოქმედებითობას - შეუძლია კერძის ორიგინალური გაფორმება; ახალი იმპროვიზირებული რეცეპტის შექმნა; კერძების მოსამზადებლად განსაზღვრავს მასალის ოდენობას და ღირებულებას; მომზადების პროცესში ამოწმებს კერძის ხარისხს, ზომასა და ნორმას; იყენებს თანამედროვე მანქანა-დანადგარებს და ინსტრუმენტებს; ადგენს კერძების გრამაჟსა და ტექნოლოგიურ ბარათს; აწარმოებს საკვები პროდუქტების და სხვა საჭირო საშუალებების შეკვეთას; ამოწმებს მომზადებული კერძის საგემოვნო თვისებებს; ტექნოლოგიური ბარათის მიხედვით ამოწმებს, დაცულია თუ არა ყველა პარამეტრი; დადგენილი პერიოდულობით აწარმოებს პროდუქტის/ პროდუქციის აღრიცხვიანობას და ნაშთებზე კონტროლს; ახდენს საწყობში არსებული პროდუქტების ხარისხისა და ვადების კონტროლს; საწყობში არსებული პროდუქტის</p>

		<p>რაოდენობის კონტროლს („სტოკ კონტროლი“); პერსონალს უტარებს ტრენინგს სამზარეულოს ახალი მანქანა-დანადგარების და ინსტრუმენტების გამოყენების შესახებ; თავად ამზადებს ნაციონალური და მსოფლიო სამზარეულოს კერძებს და აფორმებს მას.</p> <p>ამზადებს კერძებს კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით; შეუძლია სარესტორნო მომსახურებასა და სერვისზე ზედამხედველობა.</p>
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია სპეციფიკური პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომის შემუშავება, ალტერნატიული შესაძლებლობების განხილვა და მიღებული შედეგის ანალიზი</p>	<p>შეუძლია პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომების შემუშავება, სხვადასხვა შესაძლებლობების განხილვა და მათგან ყველაზე ოპტიმალურის ამორჩევა, მიღებული შედეგის ანალიზი; შეუძლია შეფ-მზარეულის მითითებების და შენიშვნების, კოლეგების მოსაზრების და რჩევის მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან ან საინტერესო ინოვაციასთან დაკავშირებით. აქვს პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - შეუძლია დამოუკიდებლად გადაჭრას სამზარეულოში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება. კლიენტის სურვილის შემთხვევაში, შესაძლებლობის ფარგლებში, შეუძლია მოამზადოს ან მითითებების მიცემით მზარეულს მოამზადებინოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი; კლიენტის სურვილით კერძს მოაკლოს ან დაუმატოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, შეუძლია პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია მომხმარებელთა საჩივრების გათვალისწინება და მათი მოთხოვნების შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; შეუძლია ტექნიკური პრობლემების მოგვარება; გააჩნია საკუთარი და სხვების სამუშაოს ორგანიზება და სწორედ დაგეგმვა; შეუძლია</p>

		<p>როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება; ამოცანების გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი;</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე ცვალებად სიტუაციებში, ახალი საინფორმაციო დასაკომუნიკაციო ტექნოლოგიების დამოუკიდებლად ათვისება, უცხოურ ენაზე მიღებული პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის დამუშავება</p>	<p>შეუძლია ქართულ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება. კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. შეუძლია სამუშაოს გაუმჯობესებაზე კარგად დასაბუთებული მოსაზრებების ჩამოყალიბება; საკმიანობის კოოდინირება შეფ-მზარეულთან ან 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 ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, სპეციალურ ლიტერატურასა და კოლეგების გამოკითხვის გზით; მუდმივად და ეფექტურად იღებს ინფორმაციას სფეროში არსებული თანამედროვე ტექნოლოგიების შესახებ ჟურნალებიდან, კულინარიული სახელმძღვანელოებიდან, წიგნებიდან და სპეციალური ინტერნეტ გვერდებიდან. შეუძლია უცხო ენაზე პროფესიული ლიტერატურის გაცნობა და დამუშავება, დიალოგის წარმართვა.</p>
<p>სწავლის უნარი</p>	<p>შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების დამოუკიდებლად განსაზღვრა განჭვრეტა, თუმცა ნაწილობრივ,</p>	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია სხვების სწავლება; შეუძლია</p>

	ცვალებად ვითარებაში	ლიტერატურის და სხვადასხვა წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.
ღირებულებები	პასუხისმგებლობით ეკიდება პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელ ღირებულებებს და ცვალებად სიტუაციებში მოქმედებს მათ შესაბამისად	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, 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.

მზარეულის მეხუთე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

ცოდნა და გაცნობიერება	აქვს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებული მრავალმხრივი და/ან სპეციალიზებული თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა. აცნობიერებს პროფესიული საქმიანობის შესაძლებლობებს (საზღვრებს)	აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების მრავალმხრივი თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა; იცის: ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები; კვების ინდუსტრია და სარესტორნო ბიზნესი; ბიზნესის წარმოებისა და მენეჯმენტის ზოგადი პრინციპები; ფინანსური მენეჯმენტის ზოგადი პრინციპები; პროფესიული საქმიანობის მარეგულირებელი კანონმდებლობა;
------------------------------	---	---

		<p>სასტუმროს რესტორნების მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტებში სამზარეულოს ორგანიზება, მოწყობა, ფუნქციონირება და მართვა; რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები; ადამიანური რესურსების მართვა; კადრების სწავლების, მომზადების, შერჩევისა და შეფასების პრინციპები და მეთოდები; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები;</p>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია შემეცნებითი და პრაქტიკული უნარების ფართო სპექტრის გამოყენება აბსტრაქტული პრობლემების შემოქმედებითად გადასაწყვეტად</p>	<p>შეუძლია მარავალფეროვან გარემოში სამზარეულოს მართვა; აქვს მართვისა და ორგანიზაციული უნარები; სამზარეულოს საქმიანობის დაგეგმვა, ორგანიზება და რესურსების განაწილება:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> სამზარეულოს პერსონალის მართვა; <input type="checkbox"/> კულინარიული საქმიანობის კოორდინირება; <input type="checkbox"/> კულინარიული უნარების სხვებისთვის დემონსტრირება; <input type="checkbox"/> სურსათის ხარისხის სტანდარტების დანერგვა; <input type="checkbox"/> საკვები პროდუქტების შესყიდვები; <input type="checkbox"/> მენიუს დაგეგმვა, შედგენა; <input type="checkbox"/> კერძის სტანდარტული ულუფის დადგენა; <input type="checkbox"/> ახალი რეცეპტების შექმნა; <p>მომხმარებლის ხარისხიანი მომსახურებით უზრუნველყოფა; სამზარეულოს საქმიანობის ზოგადი გეგმის შემუშავება; სამზარეულოში სანიტარული და უსაფრთხოების დადგენილი ნორმების დაცვის კონტროლი; სამზარეულოს აღჭურვილობის მდგომარეობისა და მოვლის კონტროლი; სამზარეულოსათვის ახალი მოწყობილობების შეძენისა და არსებულის რემონტის გეგმის შედგენა; სამზარეულოს პერსონალის შერჩევა, მათი ფუნქციების განსაზღვრა და მუშაობის სქემების დადგენა;</p>

		<p>პერსონალი პროფესიული ზრდის ხელშეწყობა; მათთვის საკვების მომზადების ახალი ტექნოლოგიებისა და ახალი ტექნიკის გამოყენების წესების დემონსტრირება;</p> <p>რესტორნის კატეგორიისა და სპეციალიზაციის გათვალისწინებით შესაბამისი (ნაციონალური, ევროპული და სხვ.) მენიუს დაგეგმვა; სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის (ფურშეტი, მიღება და ა.შ) მენიუს შედგენა და შეთანხმება რესტორნის და/ან ღონისძიებების მენეჯერთან;</p> <p>დაგეგმილი მენიუს შესაბამისი პროდუქტების ჩამონათვალისა და რაოდენობის განსაზღვრა და შეკვეთის მომზადება;</p> <p>კერძების მომზადებისა და გაფორმების წესების დადგენა; ახალი რეცეპტების შექმნა;</p> <p>კერძების ფასების კალკულაცია;</p> <p>პროდუქტის ფასების კონტროლი და ანალიზი;</p> <p>პროდუქტებისა და სასმელების მიღება;</p> <p><input type="checkbox"/> მიღებული პროდუქტის რაოდენობისა და ხარისხის შემოწმება;</p> <p>უხარისხო პროდუქტის აღრიცხვა და დოკუმენტაციის შედგენა;</p> <p>პროდუქტების შენახვის გეგმის შემუშავება და კონტროლი;</p> <p>ნაშთების მართვა; დღის განმავლობაში წარმოებული პროდუქციის აღრიცხვა;</p> <p>სამზარეულოს ბიუჯეტის შედგენა, შემოსავლებისა და დანახარჯების ანალიზი /კვებისა და სასმელების მენეჯერთან ერთად/; მომხმარებლის საჩივრების განხილვა და რეაგირება.</p> <p>კერძების მომზადების პროცესის ხელმძღვანელობა: დღის მენიუს განხილვა მზარეულებთან ერთად;</p> <p>მენიუს შესაბამისი პროდუქტების პროცედურის უზრუნველყოფა სამზარეულოსათვის;</p> <p>ტექნოლოგიური პროცესების დაცვის მიზნით</p>
--	--	--

		<p>მზარეულების ზედამხედველობა და კოორდინირება; მიმდინარე შეკვეთების განხილვა, დახარისხება, შესრულების კონტროლი; საჭიროების შემთხვევაში მზარეულების დახმარება კერძის მომზადების პროცესში; მომზადებული კერძის ხარისხის შემოწმება; საჭიროების შემთხვევაში ყველა ტიპის კერძის მომზადება (მაგ. სპეციალური სტუმრები). ხელმძღვანელობს სამზარეულოს საქმიანობას; მართავს სამზარეულოს პერსონალს;</p>
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია კარგად განსაზღვრული პრობლემების ამოცნობა, მათი გადაჭრისათვის სათანადო მონაცემების იდენტიფიცირება და ანალიზი სტანდარტული მეთოდების გამოყენებით, ასევე დასაბუთებული დასკვნების გაკეთება</p>	<p>აქვს ანალიზისა და სინთეზის უნარი; საკუთარი და სხვისი საქმიანობის კრიტიკულად შეფასების უნარი; შეუძლია პრობლემის სიღრმისეული დანახვა და მის გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომების შემუშავება, სხვადასხვა შესაძლებლობების განხილვა და მათგან ყველაზე ოპტიმალურის ამორჩევა, მიღებული შედეგის ანალიზი და სათანადო დასკვნის გაკეთება; ყურადღებას უთმობს დეტალებს; შემუშავებული აქვს მუშაობის საკუთარი სტილი. კოლეგების მოსაზრების და რჩევის მიღება, გათვალისწინება და სათანადო დასკვნის გამოტანა ამა თუ იმ პრობლემასთან ან საინტერესო ინოვაციასთან დაკავშირებით. გააჩნია სხვების სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი;</p>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია იდეებისა და ინფორმაციის სტრუქტურირებულად და თანმიმდევრულად გადაცემა სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ხარისხობრივი და რაოდენობრივი ინფორმაციის გამოყენებით. იყენებს თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო</p>	<p>აქვს კარგი საკომუნიკაციო უნარები. შეუძლია ქართულ და უცხოურ ენაზე ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია; აქვს კარგი გამართული მეტყველება; შეუძლია ტრენინგების ჩატარება; ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია უცხოურ ენაზე დიალოგის წარმართვა, ენის პრაქტიკული გამოყენება, ანგარიშის მომზადება წარდგენა.</p>

	ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხოურ ენაზე პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის გადაცემა და ანგარიშის წარდგენა	
სწავლის უნარი	შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების განსაზღვრა ცვალებად და გაუთვალისწინებელ ვითარებაში	გაცნობიერებული აქვს უწყვეტი განვითარებისა და სწავლის მნიშვნელობა; შეუძლია სხვების სწავლება; შეუძლია გადაწყვეტილების მიღება სწავლის გაგრძელებაში შესახებ.
ღირებულებები	აფასებს თავისი და სხვების დამოკიდებულებას პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელ ღირებულებებთან და უზიარებს სხვებს	სრულყოფილად და საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს. შეუძლია დროის მენეჯმენტი; გამოირჩევა პროფესიისადმი სიყვარულით; გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა, 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;