

სარესტორნო საქმისმწარმოებელი 112054
პროფესიული სტანდარტი

I. სფეროს აღწერა

სარესტორნო საქმისმწარმოებელი მიმართულებათაშორისი დარგებისა ან სპეციალობების მიმართულების ტურიზმის დარგის კვალიფიკაციაა. სარესტორნო საქმისმწარმოებლის საქმიანობა არის სარესტორნო და სასტუმრო საქმის სფეროს პროფესიული კვალიფიკაცია. პროფესია არის მომსახურებაზე ორიენტირებული და გულისხმობს მომხმარებლისათვის მაღალი ხარისხის მომსახურების შეთავაზებას.

II. დასაქმების სფერო

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.

III. დამატებითი მოთხოვნები

- მესამე საფეხურის პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა საბაზო განათლება;
- 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 პრაქტიკოს მენეჯერად მუშაობის მინიმუმ 5 წლის გამოცდილება

IV. საგანმანათლებლო პროგრამა და კვალიფიკაცია

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის პროფესიული განათლება არის სამსაფეხურიანი (III, IV, V). თითოეული საფეხურის პროფესიული პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება შესაბამისი საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის მესამე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 45 კრედიტს. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით გათვალისწინებული საერთო დატვირთვა მოიცავს თეორიის და პრაქტიკის კომპონენტს. პრაქტიკის კომპონენტი არის საერთო დატვირთვის არანაკლებ 60%. კურსდამთავრებულს ენიჭება მესამე საფეხურის სარესტორნო საქმისმწარმოებლის კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის მეოთხე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 30 კრედიტს. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით გათვალისწინებული საერთო დატვირთვა მოიცავს თეორიის და პრაქტიკის კომპონენტს. პრაქტიკის კომპონენტი არის საერთო დატვირთვის არანაკლებ 50%. კურსდამთავრებულს ენიჭება მეოთხე საფეხურის სარესტორნო საქმისმწარმოებლის კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის მეხუთე საფეხურის პროფესიული პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 60 კრედიტს. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით გათვალისწინებული საერთო დატვირთვა მოიცავს თეორიის და პრაქტიკის კომპონენტს. პრაქტიკის კომპონენტი არის საერთო დატვირთვის არანაკლებ 50%. კურსდამთავრებულს ენიჭება მეხუთე საფეხურის სარესტორნო საქმისმწარმოებლის კვალიფიკაცია, რაც დასტურდება პროფესიული დიპლომით.

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის 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 კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესები, პრინციპები და კონცეფციები; იცნობს და იცის კვების ობიექტების სახეები და მათი მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტის (რესტორანი, კაფე, ბისტრო, ბარი, ბუნგალო და ა.შ) ორგანიზაციული სტრუქტურა და ფუნქციონირების ძირითადი პრინციპები; ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება;</p> <p>იცის რესტორნის დანადგარების, ინვენტარის, ინსტრუმენტების, ჭურჭლის, დანა-ჩანგლის, აქსესუარების და სხვა სამუშაო იარაღების დანიშნულება, უსაფრთხო გამოყენება, გასუფთავება, მოვლა და შენახვა ჰიგიენური და სანიტარული ნორმების დაცვით; იცნობს სამუშაო ადგილის უსაფრთხო ორგანიზებისა და მომზადების წესებს, ხანძარსაწინააღმდეგო ნორმებსა და სავენტილაციო რეჟიმს; სანიტარულ ჰიგიენურ ნორმებსა და სტანდარტებს; შრომის უსაფრთხოებისა და ჯანმრთელობის დაცვის ნორმებს; რესტორნის და დამხმარე სათავსოების არეალის დასუფთავების წესებს;</p> <p>იცის კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები. იცნობს სურსათის უვნებლობის პრინციპებს.</p> <p>იცნობს რესტორნის მენიუს სახეებს, სტრუქტურას და მენიუს შედგენის პრინციპებს;</p> <p>იცის მომსახურება და სერვისი: მომსახურების ძირითადი სახეები და პრინციპები; მომსახურების ეტიკეტი; სერვირების სახეობები; მაგიდის სერვირება; კერძებისა და სასმელის შესაბამისობა; სასმელების მირთმევის ქრონომეტრაჟი და სხვ.,</p> <p>საბაზისო დონეზე იცნობს:</p> <ul style="list-style-type: none"> - შრომითი ურთიერთობების მარეგულირებელი ნორმები; - პროფესიის მარეგულირებელი ნორმები და სტანდარტები; - შრომის უსაფრთხოების, ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების დაცვის და ვენტილაციის მარეგულირებელი ნორმები; - სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები და სტანდარტები; - პირველადი სამედიცინო დახმარების წესები. საფუძვლიანად იცის: <ol style="list-style-type: none"> 1. დარბაზის მომზადების წესები და სტანდარტები <ul style="list-style-type: none"> - ავეჯის მოხმარების და დასუფთავების წესები; - რესტორნის მოწყობილობების, დანადგარების და აპარატურის წინასწარ მომზადების, დანიშნულებისამებრ მოხმარების, მოვლის, გასუფთავების, შენახვის და ინვენტარიზაციის წესები; <ol style="list-style-type: none"> 2. მომხმარებლის მომსახურება <ul style="list-style-type: none"> - სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები; - ტურიზმის სფეროს არსი და დანიშნულება; - კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა; - მომხმარებლის მომსახურების არსი; - მომსახურების ძირითადი პრინციპები, რომელიც მოიცავს მომხმარებლის სურვილის გაგებას და მის დაკმაყოფილებას; - მომსახურების სფეროს როლი ბიზნესში; - მომსახურებისა და ქცევის ეტიკეტი და პროფესიული ეთიკა;
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> - მაგიდის სერვირება სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში; - "ა ლა კარტე" სერვისი; - სუფრის ეტიკეტი და სერვირების წესები კვების განსხვავებული დროის მონაკვეთებისათვის (საუზმე, ლანჩი, სადილი, ვახშამი); - სტუმრის დახვედრის, მიღების და მაგიდასთან მიცილების წესები; - მენიუს და კერძების შემადგენლობის ცოდნა; - საფირმო კერძის წარდგენის და შეთავაზების წესი; - სპეციალური ფასდაკლებების გაცნობა; - ღვინის კატალოგის წარდგენა და აპერტივის შეთავაზება; - კერძებისა და სასმელების შერჩევაში დახმარება; - კერძებისა და სასმელების თავსებადობის ცოდნა; - შეკვეთის მიღება; - შეკვეთის გაფორმება; - შეკვეთის სამზარეულოსათვის გადაცემა; - მაგიდის სერვირების განახლება; - შეკვეთის შესაბამისი მომსახურება; <p>იცის სერვირების და მომსახურების განსხვავებული სახეები, სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე მომსახურების სპეციფიკა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ბუფეტის მომსახურება; • შვედური მაგიდის მომსახურება; • ფურშეტების მომსახურება; • ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება; • კოკტეილების საღამოს მომსახურება; • საქმიანი სადილის მომსახურება; • სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება; • ყავის შესვენებაზე მომსახურება; • კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება; • გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება; • სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება; • სასტუმროს ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება; <p>ფლობს ფორლეგენით მომსახურების ხელოვნებას. სასმელების ჩამოსხმის, ჩამოტარების და მირთმევის სხვადასხვა წესებს.</p> <p>იცის დიდი სასტუმროს კვების ბლოკის მუშაობის სპეციფიკა და პრინციპები;</p> <p>იცის "ვერცხლის მომსახურების" (" Silver Service") სტანდარტები. იცის დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ. რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.</p> <p>3. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები, ცხელი სასმელები და</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>თამბაქოს ნაწარმი:</p> <p>ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების სახეები, მათი წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია; წარმოშობის ისტორია, სპეციალური მახასიათებლები, საგემოვნო თვისებები; იცნობს შენახვის პირობებსა და ვადებს (ტემპერატურული ნორმები, გაციების ზღვრული ნორმები, გაყინვისა და გაციების მეთოდები); ფლობს სასმელების ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდებს;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ღვინის სახეობები და ასორტიმენტი, წარმოების მეთოდები და ტექნოლოგია, წარმოშობის ისტორია, კვებითი ღირებულება, საგემოვნო თვისებები, სამკურნალო მნიშვნელობა; მოხმარების, კონსულტირების და ღვინის მირთმევის წესი; ენოთერაპიის საფუძვლები; - ალკოჰოლური სასმელების კონსულტირების, მოხმარების და მირთმევის წესები; - სხვადასხვა სასმელისათვის შესაბამისი ჭიქის შერჩევა; - უალკოჰოლო, მინერალური და გამაგრილებელი სასმელების ასორტიმენტი და მათი მირთმევის წესი; - ჩაისა და ყავის მირთმევის წესი; - თამბაქოს ნაწარმის კლასიფიკაცია, მათი მირთმევის წესი; - 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>4. მაგიდის ალაგების წესი და სტანდარტები</p> <ul style="list-style-type: none"> - მაგიდის ალაგება დადგენილი წესების შესაბამისად; - სუფრების გამოცვლა; - მაგიდის მომზადება ახალი სტუმრების მისაღებად. <p>5. ანგარიშსწორება</p> <ul style="list-style-type: none"> - სტუმრისაგან ინფორმაციის მიღება ანგარიშსწორების შესახებ; - ნალდი ანგარიშსწორების დროს სტუმრისათვის ქვითრის წარდგენა და თანხის აღება; - ხურდის დაბრუნება; <p>6. სამზარეულოს სტრუქტურა, საკვები პროდუქტები და კერძების ასორტიმენტი</p> <ul style="list-style-type: none"> - სამზარეულოს სტრუქტურისა და ორგანიზაციის ცოდნა; - რესტორნის მენიუს კერძების შემადგენლობის ცოდნა; - საკვები და სასმელი პროდუქტების სახეები და მათი კვებითი ღირებულება; - რესტორნის კერძების მომზადების მეთოდების ცოდნა; - კვების ჰიგიენა და უსაფრთხოება; საკვები პროდუქტების ვარგისიანობა, კვებითი ინფექციები, უვარგისი სასმელითა და საკვებით გამოწვეული ინტოქსიკაციები ან დაავადებები. სურსათის უვნებლობის პრინციპები; - უსაფრთხო და ჯანმრთელი კვების წესები. <p>იცის და იყენებს პროფესიულ ტერმინოლოგიას. იცის სასაწყობე მარაგების და მატერიალური ბაზის ინვენტარიზაციის</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ჩატარების პროცედურები; იცის ცხელი სასმელების მომზადების ტექნოლოგია; 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.</p> <p>იცის ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია - ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციები; -საკრედიტო ბარათების მოხმარება, გადარიცხვით და ანგარიშსწორების სხვა ოპერაციებით მუშაობის წესები; საბანკო ტერმინალების გამოყენება; -რესტორნის/ბარის მართვის ერთერთი კომპიუტერული პროგრამის მოხმარება, "თაჩ კომპიუტერი"-ს და ქვითრის ამოსაბეჭდი თერმული პრინტერის მოხმარების წესი; - სალარო აპარატის გამოყენება; -მომხმარებლისათვის მისაღები გადახდის ფორმების კონსულტირება; - სასმელით და საკვებით მომსახურების საფასურის მომხმარებლის ანგარიშზე დარიცხვა; -დღის განმავლობაში შემოსული ქვითრების მიხედვით შემოსული თანხის დაანგარიშება; ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; - ცვლის დახურვის წარმოება. შეუძლია იმუშაოს რთული მენიუს პირობებში. ფლობს: რესტორნის რეკლამირებისა და მომხმარებელთა მოზიდვის წესებს; ერკვევა სარესტორნო ბიზნესში; იცის სასტუმროების კვების ობიექტების მუშაობის სპეციფიკა; იცის რეალიზაციისა და მარკეტინგის საფუძვლები საბაზისო დონეზე; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები.</p>
<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"> - ინსტრუქციების დაცვით რესტორნის დარბაზისა და სამუშაო არეალის მომზადება, დადგენილი წესების მიხედვით ავეჯის განლაგება; - დარბაზის დალაგება და დასუფთავება; - უსაფრთხო სამუშაო გარემოს ორგანიზება: ვენტილაციის რეჟიმის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და ხანძარსაწინააღმდეგო წესების დაცვა; - პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენა; - რესტორნის დანადგარების, აპარატების და ინსტრუმენტების დანიშნულებისამებრ გამოყენება, მოვლა და შენახვა; - რესტორნის სუფრებისა და ხელსახოცების გამოყენება, მათი მოვლა და შენახვა; <p>- რესტორნის ჭურჭლის, ჭიქების, დანა-ჩანგლის და სხვა აქსესუარების დანიშნულებისამებრ მოხმარება, მათი წინასწარი მომზადება, მოვლა და შენახვა; - სარესტორნო მომსახურება - "ა ლა კარტი";</p>

- საუზმის, სადილისა და ვახშმის მომსახურება;
- სწრაფი კვების ობიექტების მომსახურება;
- მომხმარებლის დახვედრა, მიღება და მაგიდასთან მიცილება;
- მენიუს წარდგენა, საფირმო და დღის კერძების გაცნობა, აპერეტივის შეთავაზება;
- ღვინის ბარათის გაცნობა, ღვინის კონსულტირება;
- სტუმრის კონსულტირება კერძებისა და სასმელების შერჩევაში, მენიუს შემადგენლობის შესახებ სტუმრის კითხვებზე პასუხის გაცემა (კერძის შემადგენლობა, მომზადების მეთოდი და სხვ.);
- შეკვეთის მიღება, გაფორმება და სამზარეულოში გადაცემა;
- შეკვეთის შესაბამისად მაგიდის სერვირება;
- სუფრაზე კერძების დადგენილი თანმიმდევრობით მიტანა და შესაბამისად მაგიდის სერვირების განახლება;
- ქვითრის სტუმრისათვის წარდგენა; ხურდის დაბრუნება;
- ერთდროულად რამოდენიმე მაგიდის მომსახურება;
- მაგიდის ალაგება წესების დაცვით და მაგიდის მომზადება ახალი სტუმრის მისაღებად;

რესტორნის რეკლამირება და სტუმართა მოზიდვა.

სერვირება და მომსახურება სხვადასხვა ტიპის ღონისძიებებზე:

- ბუფეტის მომსახურება;
 - შვედური მაგიდის მომსახურება;
 - ფურშეტების მომსახურება;
 - ბანკეტების, წვეულებების, ვიპ სტუმრების, ოფიციალური და დიპლომატიური მიღებების მომსახურება;
 - კოკტეილების საღამოს მომსახურება;
 - საქმიანი სადილის მომსახურება;
 - სადღესასწაულო წვეულებების მომსახურება;
 - ყავის შესვენებაზე მომსახურება;
 - კორპორატიული სადილების, ლანჩების და წვეულებების მომსახურება;
 - გასვლითი ღონისძიებების მომსახურება;
 - სასტუმროებში საუზმის და ბრანჩის მომზადება და მომსახურება;
 - სასტუმრო ოთახებში სასმელებითა და კერძებით მომსახურება;
- შეუძლია ფორლეგენით მომსახურება. სასმელების ჩამოსხმა, ჩამოტარება და მირთმევა სხვადასხვა წესით.
- შეუძლია დიდი სასტუმროს კვების ბლოკებში მუშაობა; შეუძლია "ვერცხლის მომსახურება".
- შეუძლია დარბაზის მომზადება სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის: სივრცის მომზადება, ავეჯის განლაგება, სათანადო დიზაინის მომზადება, სუფრების შერჩევა და სხვ, რაც აუცილებელია ღონისძიებების ჩასატარებლად.
- შეუძლია ინვენტარიზაციის ჩატარება;
- შეუძლია რთული მენიუს პირობებში მუშაობა. შეუძლია: რესტორნის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა; პროდუქტის

		<p>სათანადოდ შეთავაზება და გაყიდვა;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>ანგარიშსწორება, ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია</p> <ul style="list-style-type: none"> - ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების ოპერაციების შესრულება; - 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; შემოსავლების დაჯამება, ანგარიშის მომზადება ნაღდი და უნაღდო ანგარიშსწორების მითითებით და შესაბამისი პირისათვის გადაბარება; ცვლის დახურვის წარმოება.
დასკვნის უნარი	შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წარმოქმნილი პრობლემების გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასება და ანალიზი	<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. პრობლემების გადაჭრის და გადაწყვეტის უნარი, პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - ექსტრემალურ, კრიტიკულ სიტუაციაში უნდა შეძლოს დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა, იმოქმედოს ეფექტურად და მიიღოს სწორი გადაწყვეტილება; შეუძლია ამა თუ იმ ქმედების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება და მისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგანაწესის ახსნა-განმარტება; უკმაყოფილო სტუმრის ან სტუმართა მოზღვაგებისას მომსახურების პრობლემის მოგვარება; საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში, მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; სხვადასხვა ეროვნების სტუმრის სურვილების განსაზღვრა და მომსახურება; კლიენტის სურვილის შემთხვევაში შესაძლებლობის ფარგლებში უნდა მოამზადებინოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი ან კლიენტის სურვილით კერძზე მოაკლებინოს ან დაამატებინოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, სამზარეულოსთან ერთად უნდა შეძლოს პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია მოაგვაროს ტექნიკური პრობლემები; შეუძლია შესასრულებელ სამუშაოთა პრიორიტეტულობის განსაზღვრა და ხელმძღვანელებთან ერთად გადაწყვეტილებების მიღება;</p>

		<p>გააჩნია საკუთარი სამუშაო დროის ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია ხელმძღვანელთან ან კოლეგებთან ერთად დღის ან დროის უფრო ხანგრძლივ მონაკვეთში შესასრულებელი სამუშაოების დაგეგმვა; სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება და სამუშაოების კოორდინაცია; საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, ზოგჯერ მუშაობა პარტნიორთან და მისი დახმარება; ცვალებად გარემოსა და სიტუაციებისადმი შეგუება, სამუშაო პროცესებისა და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება;</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. კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი დავალებებისა და თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დახუტება; წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება. შეუძლია 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 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 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>

		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.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

სარესტორნო საქმისმწარმოებელი მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

ცოდნა და გაცნობიერება	აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებსა და თეორიულ საფუძვლებზე დამყარებული ცოდნა, აცნობიერებს პრობლემების გადაჭრის ზოგად შესაძლებლობებს	აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების საფუძვლიანი ცოდნა; იცის: ტურიზმისა და მომსახურების სფეროს არსი და დანიშნულება; სტუმარმასპინძლობის ძირითადი პრინციპები; კვების ინდუსტრია და სარესტორნო ბიზნესი; რეალიზაციის და მარკეტინგის საფუძვლები; ადამიანური რესურსების მართვა; საზოგადოებასთან ურთიერთობის საფუძვლები; იცის როგორ განახორციელოს პროფესიული სტანდარტის მიხედვით კვებისა და სასმელების მენეჯერის უშუალო ხელმძღვანელობით რესტორნის მუშაობის მართვა; იგი სისტემატურად აწარმოებს შეკვეთების აღრიცხვას, დღიური გაყიდვების დათვლას და სტატისტიკას. იგი ინფორმირებული უნდა იყოს ახალი ტექნოლოგიების, დარგის სიახლეების, ახალი მენიუებისა და რეცეპტების, მარკეტინგული კვლევების და კვების სფეროს თანამედროვე მიღწევების შესახებ. უნდა შეეძლოს მოლაპარაკებების წარმოება დამკვეთებთან, სხვადასხვა სახის სერვისის შეთავაზება, ობიექტის რეკლამირება და მომხმარებელთა მოზიდვა.
ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	შეუძლია, სამუშაოს დაგეგმვისა და შესრულების პროცესში გამოიყენოს სანდო ინფორმაციის წყაროები, შეიმუშაოს სტრატეგია წამოჭრილი სპეციფიკური ამოცანის დასაძლევად და შეაფასოს მიღებული შედეგები შესრულებული სამუშაოს გაუმჯობესების მიზნით	შეუძლია: კვების ობიექტზე მიმდინარე ყოველდღიურ პროცესებზე ზედამხედველობა; პერსონალზე ზედამხედველობა; მომსახურების სფეროს მუშაობის სამხარეულოსთან, მომარაგების განყოფილებასთან, ქიმწმენდასთან და სამრეცხაოსთან კოორდინირება; რესტორნის ჯავშნის მიღება; სხვადასხვა სახის ღონისძიებების დაგეგმვა, ორგანიზება და მომსახურების ზედამხედველობა; სერვისის ხარისხის კონტროლი; შესრულებული სამუშაოს შესრულების კონტროლი; სამუშაო ინტერიერის დაგეგმვა და დიზაინის ორგანიზება; სანიტარული-ჰიგიენური ნორმების დაცვაზე ზედამხედველობა; უსაფრთხოების დაცვაზე ზედამხედველობა; კვების ობიექტის სანიტარულ-ეპიდემიოლოგიური გეგმიური შემოწმების ჩატარება; მოწყობილობა-დანადგარების, ინსტრუმენტების და ჭურჭლის მოხმარების და მოვლის ზედამხედველობა; კვების ობიექტის გაყიდვების აღრიცხვის წარმოება, გაყიდვების სტატისტიკის წარმოება; საჭირო მარაგის შეფასება და სტუმრების რაოდენობიდან გამომდინარე სასმელების მარაგის შეკვეთა, მიღება და დაბინავება; საქონლის შეკვეთის სპეციალური ფორმების, ცხრილების შევსება; მომსახურებისათვის საჭირო საქონლის შეკვეთის სპეციალური ფორმების,

		<p>ცხრილების შევსება, გასული სამუშაო დღის ანგარიშის შედგენა; მიღებული სასმელების აღრიცხვის კონტროლი; სერვისის ინვენტარის კონტროლი; სამეურნეო საშუალებების შეკვეთა, მიღება და დაბინავება; სასაწყობო ადგილების მომზადება; ინვენტარიზაციის ჩატარება; კადრების დაქირავების პროცესში მონაწილეობის მიღება; კადრებისათვის ტრენინგების ჩატარება; კადრების სათანადო მომზადების და მუშაობის ხარისხის მონიტორინგი და შეფასება; ახალი თანამშრომლებისათვის სამუშაოს გაცნობა, რჩევების მიცემა და გამოცდილების გაზიარება; სტაჟიორებისათვის რეკომენდაციების შედგენა; სამუშაოს განაწილება თანამდებობრივი ინსტრუქციების შესაბამისად; პერსონალისათვის ყოველდღიური სამუშაო განრიგის შედგენა; კვების ობიექტის საქმიანობის მოკლე და ხანგრძლივ პერიოდზე გათვლილი სამუშაო გრაფიკის შედგენა; ნამუშევარი საათების დათვლა და ტაბელების წარმოება; განსაკუთრებული საჭიროებების მქონე მომხმარებელთა მომსახურება; ახალი ტექნოლოგიების, დარგის სიახლეების, ახალი მენიუებისა და რეცეპტების და კვების სფეროს თანამედროვე მიღწევების დანერგვა; რეალიზაციის დაგეგმვა და განხორციელება; შეხვედრების ჩატარება სამუშაოს შეფასების მიზნით. სერვისის მენეჯერი პასუხისმგებელია კვების ობიექტების ყოველდღიურ მუშაობაზე. მისი მოვალეობაა სამზარეულოს, რესტორნის და საბანკეტო განყოფილების მუშაობის კოორდინირება. რესტორნის ჯავშნის მიღება. მიღებული შეკვეთების მონიტორინგი. ბევრ ობიექტზე უფლებამოსილების ფარგლებში სერვისის მენეჯერი ითავსებს ადმინისტრაციულ და კადრების მენეჯერის ფუნქციას, მონაწილეობს პერსონალის შერჩევაში, უძღვება კადრების მომზადებისა და გადამზადების და მათი მუშაობის ხარისხის შეფასების პროცესს. კვების სხვადასხვა ობიექტებისა და ღონისძიებებისათვის მათი სპეციფიკის და მომხმარებლის მოთხოვნის გათვალისწინებით; შეუძლია სარესტრონო მომსახურებასა და სერვისზე ზედამხედველობა.</p>
დასკვნის უნარი	შეუძლია სპეციფიკური პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომის შემუშავება, ალტერნატიული შესაძლებლობების განხილვა და მიღებული შედეგის ანალიზი	<p>შეუძლია პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომების შემუშავება, სხვადასხვა შესაძლებლობების განხილვა და მათგან ყველაზე ოპტიმალურის ამორჩევა, მიღებული შედეგის ანალიზი; შეუძლია კვებისა და სასმელების მენეჯერისა და 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 გადაწყვეტილების მიღების უნარი, შეუძლია პრობლემების შეფასება ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა - შეუძლია კონფლიქტურ ან სხვა კრიტიკულ სიტუაციაში ეფექტურად მოქმედება, შეუძლია დამოუკიდებლად გადაჭრას რესტორანში წარმოქმნილი ნებისმიერი პრობლემა. შეუძლია ამა თუ იმ ქმედებების დადებითი და უარყოფითი მხარეების განჭვრეტა, განსჯა, ინფორმაციის გაანალიზება და მისაღები გადაწყვეტილების შერჩევა; სტუმრებთან გადახდის პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში შინაგანაწესის ახსნა-განმარტება, ფასდაკლების ან ნისიის შესახებ გადაწყვეტილების მიღება; თანამშრომლების</p>

		<p>გაცდენის ან დაგვიანების შემთხვევაში შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღება; უკმაყოფილო მომხმარებლის ან მომხმარებელთა მოზღვაგების შემთხვევაში მომსახურების პრობლემის მოგვარება; საკვების ხარისხთან ან მომზადებასთან დაკავშირებული მომხმარებლის საჩივრის შემთხვევაში, მომხმარებლის კეთილგანწყობის შენარჩუნება და პრობლემის აღმოფხვრა; შეუძლია სტუმრის სურვილის შემთხვევაში, შესაძლებლობის ფარგლებში, მითითებების მიცემით მზარეულს მოამზადებინოს ის კერძი, რომელიც მენიუში არ არის შეტანილი კერძზე მოაკლბინოს ან დაამატებინოს ესა თუ ის ინგრედიენტი, მომხმარებელთა შეკვეთების დასაკმაყოფილებლად არასაკმარისი მარაგის შემთხვევაში, შეუძლია პრობლემის მოგვარების გზების მოძიება; შეუძლია ტექნიკური პრობლემების მოგვარება;</p> <p>გააჩნია საკუთარი და სხვების სამუშაოს ორგანიზების და სწორედ დაგეგმვის უნარი; შეუძლია როგორც გუნდში, ასევე დამოუკიდებლად მუშაობა; შეუძლია სამუშაოსთვის დამახასიათებელი განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება; ამოცანების გადასაწყვეტად გარკვეული მიდგომების შემუშავება და მიღებული შედეგების ანალიზი;</p>
კომუნიკაციის უნარი	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე ცვალებად სიტუაციებში, ახალი საინფორმაციო და საკომუნიკაციო 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. საზოგადოებასთან ურთიერთობა, მომხმარებელთან, კოლეგებთან და ხელმძღვანელობასთან ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია; გამართული მეტყველება და არტიკულაცია; საუბრისას ინფორმაციის გასაგებად გადმოცემა, სატელეფონო საუბრების წარმართვა; სათანადო კომუნიკაცია პრეტენზიულ მომხმარებელთან, მენეჯერთან ფუნქციების განაწილების თაობაზე მოლაპარაკება; თანამშრომლობა პერსონალთან და შესაბამისი დირექტივების მიცემა; კომუნიკაცია სამზარეულოსა და რესტორნის ნებისმიერი რგოლის პერსონალთან; მათი 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 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; შეუძლია ტრენინგების ჩატარება. ფლობს საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს; შეუძლია დარგის პროფესიული პროგრამული უზრუნველყოფის, რესტორნის ჯავშნის მიღებისა და შეკვეთების კომპიუტერით წარმოების მეთოდების 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 თავისუფლად წარმართვა და ენის პრაქტიკული გამოყენება; ფლობს მეორე უცხო ენას (არჩევით) საკომუნიკაციო დონეზე.</p>
სწავლის უნარი	<p>შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების დამოუკიდებლად განსაზღვრა განჭვრეტა, თუმცა ნაწილობრივ, ცვალებად ვითარებაში</p>	<p>შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება და შესწავლა, ნასწავლი მასალის გადმოცემა, შეფასების მიღება. შეუძლია სხვების სწავლება; შეუძლია ლიტერატურის და სხვადასხვა წყაროების მოძიება, დამუშავება და ანალიზი, საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების</p>

<p>ღირებულებები</p>	<p>პასუხისმგებლობით ეკიდება პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელ ღირებულებებს და ცვალებად სიტუაციებში მოქმედებს მათ შესაბამისად</p>	<p>უზრუნველყოფა. 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.</p>
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

სარესტორნო საქმისმწარმოებლის მეხუთე საფეხურის კვალიფიკაციის აღმწერი

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებული მრავალმხრივი და/ან სპეციალიზებული თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა. აცნობიერებს პროფესიული საქმიანობის შესაძლებლობებს (საზღვრებს)</p>	<p>აქვს კვებისა და სასმელების სფეროსთვის დამახასიათებელი პროცესების, პრინციპებისა და კონცეფციების მრავალმხრივი თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა; სიღრმისეულად 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; სასტუმროს რესტორნების მუშაობის სპეციფიკა; კვების ობიექტებში რესტორნისა და რესტორნის სამზარეულოს ორგანიზება, მოწყობა, ფუნქციონირება და მართვა; რეალიზაცია და მარკეტინგი; 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 მართვა; ხელმძღვანელობს რესტორნის, სამზარეულოსა და ბარის საქმიანობას; მართავს პერსონალს; აქვს მართვისა და ორგანიზაციული უნარები; საქმიანობის დაგეგმვა, ორგანიზება და რესურსების განაწილება; რესტორნისა და სამზარეულოს პერსონალის მართვა; სარესტორნო საქმიანობის კოორდინირება; სურსათის ხარისხის სტანდარტების დანერგვა; საკვები და სასმელი პროდუქტების შესყიდვები; მომხმარებლის ხარისხიანი მომსახურებით უზრუნველყოფა; რესტორნის საქმიანობის ზოგადი გეგმის შემუშავება; რესტორანში სანიტარული და უსაფრთხოების დადგენილი ნორმების დაცვის კონტროლი;</p>

		<p>რესტორნისა და სამზარეულოსათვის ახალი მოწყობილობების შექმნისა და არსებულის რემონტის გეგმის შედგენა; პერსონალის შერჩევა, მათი ფუნქციების განსაზღვრა და მუშაობის სქემების დადგენა; პერსონალის პროფესიული ზრდის ხელშეწყობა; მათთვის ახალი ტექნოლოგიებისა და ახალი ტექნიკის გამოყენების წესების დემონსტრირება; რესტორნის კატეგორიისა და სპეციალიზაციის გათვალისწინებით შესაბამისი (ნაციონალური, ევროპული და სხვ.) მენიუს დაგეგმვა (შეგ მზარეულთან ერთად); სხვადასხვა ღონისძიებებისათვის (ფურშეტი, მიღება და ა.შ) მენიუს დაგეგმვა (შეგ მზარეულთან ერთად); პროდუქტის ფასების კონტროლი და ანალიზი; პროდუქტის ხარისხის შემოწმება; უხარისხო პროდუქტის აღრიცხვა და დოკუმენტაციის შედგენა; პროდუქტების შენახვის გეგმის შემუშავება და კონტროლი; ნაშთების მართვა; რესტორნის ბიუჯეტის შედგენა, შემოსავლებისა და დანახარჯების ანალიზი; მომხმარებლის საჩივრების განხილვა და რეაგირება.</p>
დასკვნის უნარი	<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>
კომუნიკაციის უნარი	<p>შეუძლია იდეებისა და ინფორმაციის სტრუქტურირებულად და თანმიმდევრულად გადაცემა სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ხარისხობრივი და რაოდენობრივი ინფორმაციის გამოყენებით. იყენებს თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხოურ ენაზე პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის გადაცემა და ანგარიშის წარდგენა</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; ფლობს უცხო ენას (ინგლისური) საკომუნიკაციო დონეზე, შეუძლია დიალოგის თავისუფლად წარმართვა, ენის პრაქტიკული გამოყენება, ანგარიშის წარდგენა. ფლობს მეორე უცხო ენას (არჩევით) საკომუნიკაციო დონეზე.</p>
სწავლის უნარი	<p>შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების განსაზღვრა ცვალებად და გაუთვალისწინებელ ვითარებაში</p>	<p>აქვს გამოხატული ინტერესი სწავლისა და თვითგანვითარების მიმართ; შეუძლია სხვების სწავლება; შეუძლია კურიკულუმით განსაზღვრული პროგრამის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილის ათვისება. საკუთარი სწავლის დაგეგმვა, შემდგომ საფეხურზე სწავლის გაგრძელების უზრუნველყოფა.</p>
ღირებულებები	<p>აფასებს თავისი და სხვების დამოკიდებულებას პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელ ღირებულებებთან და უზიარებს სხვებს</p>	<p>სრულყოფილად და საფუძვლიანად იცნობს კვებისა და სასმელების სერვისის სფეროს, მომსახურების არსს და სტუმარმასპინძლობის ძირითად პრინციპებს, პროფესიული ეთიკის ძირითად პრინციპებს. აქვს მკვეთრად გამოხატული ლიდერის თვისებები; გამოიჩინა პროფესიისადმი სიყვარული;</p>

		<p>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;</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------