

**სომელიე 112058**

**პროფესიული სტანდარტი**

**I. სფეროს აღწერა**

სომელიე მიმართულებათაშორისი დარგებისა ან სპეციალობების მიმართულების ტურიზმის დარგის კვალიფიკაციაა. სომელიეს საქმიანობა არის რესტორნისა და ღვინის მომსახურების სფერო. სომელიე პასუხისმგებელია ღვინის შექმნაზე, შენახვაზე, ხარისხსა და მომხმარებლისთვის სწორად მიწოდებაზე. პროფესია არის მომსახურებაზე ორიენტირებული. იგი გულისხმობს მომხმარებლისთვის მაღალი ხარისხის სერვისის შეთავაზებას. სომელიე უზრუნველყოფს უფლებამოსილი ორგანიზაციის მიერ მომხმარებლისთვის ღვინოსთან დაკავშირებული ღონისძიებების მოწყობას, ამასთანავე, უზრუნველყოფს დაგეგმილი მომსახურების ხარისხის კონტროლს.

სომელიეს საქმიანობა უკავშირდება სხვადასხვა ეროვნების მომხმარებლის მომსახურებას, რაც მოითხოვს უცხო ენის (ენების) ცოდნას, საკუთარი ქვეყნის ისტორიის, მეღვინეობისა და ღვინის დამზადების ტექნოლოგიის ზოგად ცოდნას, სასმელებითა და სიგარეტით მომხმარებლის მომსახურებას, ასევე რესტორნებისათვის სიგარეტისა და ღვინოების შერჩევას, ბარათების შედგენას, კარგ საკომუნიკაციო და ინტერპერსონალურ თვისებებს, კარგ მენსიერებას, მოვალეობის გაცნობიერების უნარს. სომელიე მომსახურე გუნდის წევრია, რომლის კვალიფიკაციაზე დამოკიდებულია როგორც რესტორნის, ასევე ღვინის მომსახურების სფეროს საერთო წარმატება.

**II. დასაქმების სფერო**

სომელიე შესაძლოა მუშაობდეს როგორც იურიდიულ და ფიზიკურ პირთან, ასევე დამოუკიდებლად.

**III. დამატებითი მოთხოვნები**

მესამე საფეხურის პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა სრული ზოგადი განათლება და მინიმალური ასაკი - 18 წელი

**IV. საგანმანათლებლო პროგრამა და კვალიფიკაცია**

სომელიეს პროფესიული განათლება არის ერთსაფეხურიანი (III საფეხური). საფეხურისათვის შემუშავებულია პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომლის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი პროფესიული დიპლომი.

მესამე საფეხურის სომელიეს პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს მინიმუმ 45 კრედიტს. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით გათვალისწინებული საერთო დატვირთვა მოიცავს თეორიის და პრაქტიკის კომპონენტს. პრაქტიკის კომპონენტი არის საერთო დატვირთვის არანაკლებ 40%. კურსდამთავრებულს ენიჭება სომელიეს მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია და გაიცემა შესაბამისი პროფესიული დიპლომი.

V.სომელიეს პროფესიულ კვალიფიკაციათა აღმწერი

სომელიეს მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაციის აღმწერი

<p><b>ცოდნა და გაცნობიერება</b></p>	<p>აქვს სფეროსთვის დამახასიათებელი ძირითადი, პრინციპების, პროცესებისა და ზოგადი კონცეფციების ცოდნა. აცნობიერებს გართულებული ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.</p>	<p><b>იცის:</b></p> <p><b>ა) საბაზისო ცოდნა</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სტუმარმასპინძლობის პრინციპები;</li> <li>• მომსახურების არსი და ნორმები;</li> <li>• ეტიკეტი და პროფესიული ეთიკა.</li> </ul> <p><b>ბ) საქართველოს მეღვინეობის ისტორია და თანამედროვეობა:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• საქართველოს ისტორია;</li> <li>• ქართული მეღვინეობის ისტორია;</li> <li>• ქართული ღვინის ნაირსახეობები;</li> <li>• საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშები;</li> <li>• საქართველოში არსებული ღვინის კომპანიები;</li> <li>• ქართული სამზარეულო და ტრადიციული კერძები;</li> <li>• მსოფლიო სამზარეულო.</li> </ul> <p><b>გ) ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მწარმოებელი ქვეყნების კულტურა და ტრადიციები</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• მსოფლიო მეღვინეობის გეოგრაფია;</li> <li>• მსოფლიოში გავრცელებული ვაზის ჯიშები;</li> <li>• მაღალალკოჰოლური სასმელების, ისტორია;</li> <li>• მაღალალკოჰოლური სასმელების ზოგადი ტექნოლოგია.</li> </ul> <p><b>დ) მომხმარებლის მომსახურება:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• მომსახურების სფეროს როლი სარესტორნო ბიზნესში;</li> <li>• სტუმრის ჯგუფური და ინდივიდუალური მომსახურება;</li> <li>• ღვინის დეგუსტაციის მოწყობა, ყველა წესის დაცვით;</li> <li>• ღვინის საკვებთან შეხამება;</li> <li>• სერვირება, მომსახურება;</li> <li>• ხარჯთაღრიცხვა და კალკულაცია;</li> <li>• სიგარეტის ცოდნა და სტუმრის მომსახურება.</li> </ul>
-------------------------------------	--	---

		<p><b>ე) მეთოდური ცოდნა სპეციალობაში:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ღვინის დეგუსტაციის მომზადებისა და ჩატარების მეთოდიკა;</li> <li>• ღვინის დამზადების ტექნოლოგია (ზოგადად);</li> <li>• ღვინის დაავადებები და ზადი.</li> </ul> <p><b>ვ) სხვა კომპეტენციები:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სანიტარიული და ჰიგიენური ნორმები;</li> <li>• საჭირო S.O.S-ნორმები;</li> <li>• უსაფრთხოების ნორმები.</li> </ul>
<p><b>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</b></p>	<p>შეუძლია გამოიყენოს სფეროს სპეციფიკისათვის დამახასიათებელი უნარების ფართო სპექტრი, შეაფასოს დავალებების შესასრულებლად სხვადასხვა მიდგომა. შეარჩიოს და მიუსადაგოს სათანადო მეთოდები, ინსტრუმენტები და მასალები.</p>	<p><b>შეუძლია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ღვინოსთან დაკავშირებული ღონისძიებების მომზადება, (ღვინის დაგემოვნება);</li> <li>• ღვინოსა და ალკოჰოლურ სასმელთან დაკავშირებით ამომწურავი ინფორმაციის საინტერესოდ გადაცემა და შესაბამისი ახსნა-გამმარტება;</li> <li>• ადგილობრივ ბაზარზე არსებული ღვინისა და მაღალალკოჰოლურ სასმელებზე ინფორმაციის მუდმივი განახლება;</li> <li>• ღვინის საკვებთან შეხამება;</li> <li>• სტუმრის მოთხოვნების გათვალისწინება პასუხისმგებლობის ფარგლებში;</li> <li>• ეთიკის ნორმების დაცვა;</li> <li>• მომსახურებისთვის მზადყოფნა;</li> <li>• სტუმრის სრულფასოვანი მომსახურება;</li> <li>• ღვინისა და სიგარის ბარათის შედგენა და სტუმრისთვის გაცნობა.</li> </ul>
<p><b>დასკვნის უნარი</b></p>	<p>შეუძლია განსხვავებულ სიტუაციებში წამოჭრილი პრობლემის გადასაჭრელად ინფორმაციის ცნობილი წყაროებით სარგებლობა, მათი შეფასდება და ანალიზი.</p>	<p><b>შეუძლია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• დამოუკიდებლად მოქმედება;</li> <li>• საკუთარი ფუნქციების, მოვალეობებისა და ვალდებულებების გაცნობიერება;</li> <li>• კითხვებზე ადეკვატური პასუხის გაცემა;</li> <li>• რჩევის მიღებისა და საყვედურის გაცნობიერება;</li> <li>• პრობლემების შეფასება-ანალიზი და სათანადო დასკვნების გამოტანა, კონფლიქტურ სიტუაციაში, სტუმრებთან პრობლემის წარმოქმნის</li> </ul>

		<p>შემთხვევაში არგუმენტირებული ახსნა-განმარტება;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შეცდომის პრევენცია და მოგვარება;</li> <li>• სამუშაოსათვის დამახასიათებელი ელემენტებისა და მომსახურების განსაზღვრული ვალდებულებების თანმიმდევრული შესრულება;</li> <li>• საქმიანობის კოორდინირება მენეჯერთან, სამუშაო პროცესებისა და მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დისკუსიებში მონაწილეობა და წინადადებების შეთავაზება.</li> </ul>
<p><b>კომუნიკაციის უნარი</b></p>	<p>შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე განსხვავებულ სიტუაციებში. ეფექტურად იყენებს პროფესიულ საქმიანობასთან დაკავშირებულ საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხო ენის პრაქტიკული გამოყენება.</p>	<p><b>აქვს:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• კარგი საკომუნიკაციო და ინტერპერსონალური თვისებები;</li> </ul> <p><b>შეუძლია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ქართულ და სხვა უცხო ენაზე (ინგლისური, რუსული და/ან) გამართული საუბარი;</li> <li>• პროფესიული კომპეტენციის ფარგლებში საჭირო ინფორმაციის გაგება, გააზრება, მოძიება;</li> <li>• მომხმარებლის თხოვნის ყურადღებით მოსმენა, მოსმენილის გაგება, გააზრება და საჭიროებების დაზუსტება;</li> <li>• წარმოქმნილი პრობლემის შესახებ ინფორმაციის დეტალური და ამომწურავი მიწოდება;</li> <li>• მკაფიო და გამართული მეტყველება, დეტალურად ახსნისა და განმარტების უნარი;</li> <li>• საინტერესოდ თხრობის უნარი.</li> </ul>
<p><b>სწავლის უნარი</b></p>	<p>შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული ამოცანების ფარგლებში საკუთარ სწავლაზე პასუხისმგებლობის აღება.</p>	<p><b>შეუძლია</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• პროფესიული განვითარებისათვის საკუთარი საჭიროებების განსაზღვრა;</li> <li>• საქმიანობის სფეროში ახალი ინფორმაციის მოძიება და დამუშავება;</li> <li>• ცოდნის გაღრმავების მიზნით პროფესიული წინსვლისათვის გზებისა და საშუალებების დაგეგმვა.</li> </ul>

<b>ღირებულებები</b>	განსხვავებულ სიტუაციებში მოქმედებს პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელი ღირებულებების შესაბამისად.	მოქმედებს პროფესიული ეთიკის შესაბამისად; გაცნობიერებული აქვს საკუთარი მოვალეობები, ფუნქციები და პასუხისმგებლობა; არის დისციპლინირებული, თავაზიანი და ყურადღებიანი, ორგანიზებული. იცავს უსაფრთხოების წესებსა და პირადი ჰიგიენის ნორმებს.
---------------------	---	---