**პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის ჩარჩო დოკუმენტი**

1. **ჩარჩო დოკუმენტის სახელწოდება:** სასტუმრო, რესტორანი და კვება;

Hotel, restaurants and catering

**2. სარეგისტრაციო ნომერი:**

1. **პროფესიული სპეციალიზაცია / სპეციალიზაციები და მისანიჭებელი კვალიფიკაცია / კვალიფიკაციები:**

მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია სასტუმრო მომსახურებაში; Fourth level of professional qualification in Hotel service

მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია სარესტორნო მომსახურებაში; Fourth level of professional qualification in Restaurant Service

მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში; Fourth level of professional qualification in Cooking (restaurant and hotel-type)

1. **მიზანი:**

ჩარჩო დოკუმენტის მიზანია, უზრუნველყოს ისეთი პროფესიული პროგრამების დანერგვა, რომელიც მოამზადებს სასტუმრო, სარესტორნო მომსახურების და საკვები პროდუქტების მომზადება/კულინარიის ხელოვნების სპეციალისტს, რომელიც შეძლებს სასტუმროს, რესტორნის ყველა განყოფილებაში მუშაობას კვების ჰიგიენის, სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმებისა და სურსათის უვნებლობის წესების დაცვით.

1. **დაშვების წინაპირობა/წინაპირობები:** სრული ზოგადი განათლება
2. **კურსდამთავრებულთა კარიერული შესაძლებლობები:**

გაერთიანებული პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროსა და რესტორანში, როგორც დაბალი რგოლის თანამშრომლად, ისე საშუალო რგოლის ხელმძღვანელად.

სასტუმრო მომსახურების პროგრამის კურსდამთავრებულს შუძლია დასაქმდეს სასტუმროებსა და განთავსების მსგავს საშუალებებში (რესტორნებით და რესტორნების გარეშე) შემდეგ პოზიციაზე: სასტუმროს მიმღების ოპერატორები (4224 –ISCO), ოფისების, სასტუმროებისა და სხვა დაწესებულებების დასუფთავება-დალაგების მეთვალყურეები (5151 – ISCO) , სასტუმროს მენეჯერი (1411 –ISCO),

კერძოდ, მას შეეძლება:

1. ჯავშნების, სტუმრების დახვედრის, ოთახის მომსახურებისა და დასუფთავების მომსახურებების მართვა და ზედამხედველობა;

2. უსაფრთხოების ზომებისა და საკუთრების მოვლა-პატრონობის ზედამხედველობა;

3. ბარის, რესტორნის, ფუნქციებისა და საკონფერენციო საქმიანობების დაგეგმვადა ზედამხედველობა;

4. სპირტიან სასმელებთან, აზარტულ თამაშებთან და სხვა სფეროებთან დაკავშირებული კანონებისა და რეგულაციების შესრულება;

5. მომხმარებელთა კმაყოფილების შეფასება და გადახედვა;

6. საბუღალტრო და შესყიდვებთან დაკავშირებული საქმიანობების ზედამხედველობა;

7. დაწესებულების ბიუჯეტის შემუშავება;

8. თანამშრომელთა შერჩევის, გადამზადებისა და ზედამხედველობის კონტროლს;

9. პროფესიულ ჯანმრთელობასა და უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული რეგულაციების

შესრულება;

10. ადგილობრივი ტურიზმზე, ტურებსა და ტრანსპორტირებაზე სტუმრებისთვის

ინფორმაციის მიწოდება.

სარესტორნო მომსახურების პროგრამის კურსდამთავრებულს , შეეძლება მიღებული ცოდნითა და უნარ-ჩვევებით სოციალური, სამართლებრივი და პროფესიული კომპეტენციების ფორმირება, რაც აუცილებელია რესტორნის სერვის მენეჯერის საქმიანობისას და შეუძლია დასაქმდეს რესტორნებში, კაფეებსა და საკვებით მობილური მომსახურების ობიექტებში შემდეგ პოზიციებზე: მიმტანები (5131 –) , სასურსათო კვების მომსახურების პუნქტების მომსახურე პერსონალი (5246 – ISCO) , მზარეულები (5129 – ISCO), რესტორნის მენეჯერი (1412 - ISCO ),კერძოდ, მას შეეძლება:

1. შეფ-მზარეულებთან და მზარეულებთან კონსულტაციებით მენიუების შემუშავება;

2. სპეციალური ფუნქციების დაგეგმვა და ორგანიზება;

3. საქონლის შესყიდვისა და ბიუჯეტის მიხედვით ფასების განსაზღვრა;

4. მარაგის დონისა და ფინანსური ტრანზაქციების შესახებ მონაცემების შენახვა;

5. ჯანმრთელობასთან დაკავშირებულ რეგულაციებთან სასადილოს, სამზარეულოსა და საკვების

საწყობის შესაბამისობისა და მათი სისუფთავის, ფუნქციონირებისა და გარეგნული იერის

შენარჩუნების უზრუნველყოფა;

6. საკვებთან და მომსახურებასთან დაკავშირებით კმაყოფილების შეფასების მიზნით მომხმარებლებთან

ურთიერთობა;

7. პერსონალის შერჩევა, მათი სამუშაო გრაფიკის გაწერს, მიმტანებისა და სამზარეულოში მომუშავე

პერსონალის გადამზადება და მათი ზედამხედველობა;

8. ჯავშნების მიღება, სტუმრების დახვედრასა და შეკვეთის მიღებისას მათთვის დახმარება;

9. კლიენტებთან და მიმწოდებლებთან საორგანიზაციო საკითხებზე მოლაპარაკებები;

10. პროფესიულ ჯანმრთელობასა და უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესრულება.

საკვები პროდუქტების მომზადება/კულინარიის ხელოვნების პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია დასაქმდეს ნებისმიერი ტიპის სასტუმროში, რესტორანსა და სხვა კვების ობიექტებში−გემებზე, სამგზავრო მატარებლებში და შინა მეურნეობებში, ობიექტებში, სადაც გეგმავენ, ორგანიზებას უკეთებენ და ამზადებენ საკვებს შემდეგ პოზიციებზე: 5246 სასურსათო კვების მომსახურების პუნქტების მომსახურე პერსონალი (5246 – ISCO), მზარეულები(5129 – ISCO), შეფ-მზარეულები(3434– ISCO) , სამზარეულოში დამხმარეები(9412 – ISCO), კერძოდ, მას შეუძლია:

1. მენიუს შედგენა და კერძების მომზადება;

2. სამზარეულოს დამხმარე პერსონალის საქმიანობის დაგეგმვა, ზედამხედველობა და კოორდინირება;

3. საკვების ხარისხის შემოწმება;

4. ინგრედიენტების აწონვა, გაზომვა და რეცეპტისა და ინდივიდუალური შეფასების საფუძველზე

შეზავება;

5. ღუმელის, გრილის, შესაწვავი ქურისა და სხვა აღჭურვილობის ტემპერატურის დარეგულირება;

6. საკვების მომზადებისას უსაფრთხოებისა და სანიტარული ნორმების დასაცავად

სამზარეულოს, აღჭურვილობებისა და მიმდებარე ტერიტორიის სისუფთავის შენარჩუნება;

7. მაღალი სიმძლავრის სამზარეულოს მოწყობილობების: გრილის, ტაფისა და ცხიმში

შესაწვავი საშუალების−მართვა.

კარიერული ზრდის თვალსაზრისით, კურსდამთავრებულს სწავლის გაგრძელება შეუძლია შემდგომ საფეხურებზე მენეჯმენტის მიმართულებით.

1. **სტრუქტურა და მოდულები;**

„სასტუმრო, რესტორანი და კვება“ ჩარჩო დოკუმენტი აერთიანებს მეოთხე დონის სამ კვალიფიკაციას. მათ აქვთ საერთო ზოგადი 4 მოდული 35 ჯამური კრედიტების რაოდენობით, საერთო პროფესიული/დარგობრივი 9 მოდული, ჯამური 32 კრედიტის ოდენობით. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, სასურველია, დაიგეგმოს შემდეგი თანმიმდევრობით: საერთო პროფესიული მოდულების სწავლება, ხოლო შემდეგ თითოეული კვალიფიკაციის შესაბამისად განსაზღვრულ პროფესიულ მოდულთა სწავლება.

სასტუმრო მომსახურების მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციისთვის პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად 123 კრედიტი, რომელთაგან 35 კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 32 კრედიტი არის საერთო პროფესიული/დარგობრივი მოდულები, ხოლო დანარჩენი 56 კრედიტი არის დარგობრივი პროფესიული მოდულები. აქედან, პრაქტიკული კომპონენტი შეადგენს 64 კრედიტს, პროფესიული მოდულების ჯამური კრედიტების (88 კრედიტი) მოცულობის 72%-ს.

სარესტორნო მომსახურების მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციისთვის პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად 110 კრედიტი, რომელთაგან 35 კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 32 კრედიტი არის საერთო პროფესიული/დარგობრივი მოდულები, ხოლო დანარჩენი 43 კრედიტი არის დარგობრივი პროფესიული მოდულები. აქედან, პრაქტიკული კომპონენტი შეადგენს 53,5 კრედიტს, პროფესიული მოდულების ჯამური კრედიტების (75 კრედიტი) მოცულობის 70 %-ს.

კულინარიის ხელოვნების მეოთხე საფეხურის კვალიფიკაციისთვის პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს ჯამურად 125 კრედიტი, რომელთაგან 35 კრედიტი არის ზოგადი მოდულები, 32 კრედიტი არის საერთო პროფესიული/დარგობრივი მოდულები, ხოლო დანარჩენი 58 კრედიტი არის დარგობრივი პროფესიული მოდულები. აქედან, პრაქტიკული კომპონენტი შეადგენს 66,5 კრედიტს, პროფესიული მოდულების ჯამური კრედიტების (90 კრედიტი) მოცულობის 73%-ს.

ჩარჩო დოკუმენტი ითვალისწინებს „გაცნობითი პრაქტიკისა“ და ,,პრაქტიკული პროექტის“ მოდულებს. „გაცნობითი პრაქტიკის“ მიზანია, პროფესიულ სტუდენტს სწავლების დასაწყისში შეუქმნას წარმოდგენა შესაბამისი სფეროს, დასაქმების შესაძლებლობების, ორგანიზაციული მოწყობისა და პოზიციების, შრომითი ურთიერთობების შესახებ. პრაქტიკული პროექტი განსაზღვრავს ინტეგრირებული დავალების ტიპს, რომლის შესრულებისას პროფესიული სტუდენტი სამივე სპეციალიზაციისთვის საჭირო უნარებს დაადასტურებს. ამ ჩარჩო დოკუმენტის საფუძველზე, შესაძლებელია, შემუშავდეს სამუშაოზე დაფუძნებული/დუალური მიდგომით შედგენილი პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამაც.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **სასტუმრო, რესტორანი და კვება** | | | | | | | | |
| **ზოგადი მოდულები** | | | | | | | | |
| **№** | | | **მოდულის დასახელება** | | **დაშვების წინაპირობა** | | **კრედიტი** | |
|  | | | ინფორმაციული წიგნიერება 1 | | საბაზო განათლება | | 3 | |
|  | | | მეწარმეობა 2 | | საბაზო განათლება | | 2 | |
|  | | | [ქართულიენა A2](http://vet.ge/up/general-modules/d0110001.docx) | | საბაზო განათლება | | 15 | |
|  | | | [ქართულიენა B1](http://vet.ge/up/general-modules/d0110002.docx) | | საბაზო განათლება, ქართული ენის ფლობა A2 დონეზე | | 15 | |
|  | | |  | | სულ | | 35 | |
| **საერთო პროფესიული/დარგობრივი მოდულები** | | | | | | | | |
| **№** | **მოდულის დასახელება** | | | | **დაშვების წინაპირობა** | | **კრედიტი** | |
|  | გაცნობითი პრაქტიკა-ინტეგრირებული | | | | **სრული ზოგადი განათლება** | | 2 | |
|  | ტურიზმისა და სტუმარმასპინძლობის შესავალი | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 4 | |
|  | პირველადი გადაუდებელი დახმარება | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 2 | |
|  | ინგლისური ენა ტურიზმის მომსახურების სფეროსათვის | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | პრობლემური სიტუაციების მართვა სასტუმროსა და რესტორანში | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 4 | |
|  | ჰიგიენა და სანიტარიული ნორმები | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 4 | |
|  | მარკეტინგი და გაყიდვები | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 3 | |
|  | სასტუმროსა და რესტორნის/სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 6 | |
|  | კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 2 | |
|  |  | | | | **სულ** | | 32 | |
| **სასტუმრო, რესტორანი და კვება (სასტუმრო მომსახურება)** | | | | | | | | |
| **პროფესიული/დარგობრივი მოდულები** | | | | | | | | |
| **№** | **მოდულის დასახელება** | | | | **მოდულზე დაშვების წინაპირობა** | | **კრედიტი** | |
|  | ცვლის მოვალეობები და აუდიტი მიღება-განთავსების განყოფილებაში | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | სასტუმროს ადმინისტრაციული პროცესების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | სასტუმროს დაჯავშნისა და მიღება-განთავსების პროცედურების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 7 | |
|  | სასტუმროს კვებისა და სასმელების მომსახურების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 7 | |
|  | სასტუმროს უსაფრთხოების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | მარტივი მარკეტინგული საქმიანობა სასტუმროში | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | სასტუმროს შესყიდვებისა და მარაგების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | მეორე უცხოური ენა სასტუმრო მომსახურებისთვის | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 | |
|  | პრაქტიკული პროექტი - ინტეგრირებული | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 6 | |
|  | სასტუმროს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა | | | | სრული ზოგადი განათლება | | 6 | |
|  |  | | | | სულ | | 56 | |
|  | | | | | | | | |
| **სასტუმრო, რესტორანი და კვება (სარესტორნო მომსახურება)** | | | | | | | | |
| **პროფესიული/დარგობრივი მოდულები** | | | | | | | | |
| **№** | | **მოდულის დასახელება** | | | **მოდულზე დაშვების წინაპირობა** | | | **კრედიტი** |
|  | | ღონისძიებების ორგანიზება | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 4 |
|  | | უსაფრთხოების მართვა | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 2 |
|  | | ფინანსების და მატერიალური რესურსების მართვა | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 6 |
|  | | მეორე უცხოური ენა სარესტორნო საქმიანობისთვის | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 5 |
|  | | კვების ობიექტის მართვა | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 6 |
|  | | სერვისი და სერვირება | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 10 |
|  | | პრაქტიკული პროექტი - ინტეგრირებული | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 6 |
|  | | სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულო ტექნოლოგიები(სარესტორნო მომსახურებისთვის) | | | სრული ზოგადი განათლება | | | 4 |
|  | |  | | | **სულ** | | | 43 |
| **სასტუმრო, რესტორანი და კვება (კულინარიის ხელოვნება)** | | | | | | | | |
| **პროფესიული/დარგობრივი მოდულები** | | | | | | | | |
| **№** | | | | **მოდულის დასახელება** | | **მოდულზე დაშვების წინაპირობა** | | **კრედიტი** |
|  | | | | საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია | | სრული ზოგადი განათლება | | 4 |
|  | | | | კულინარიული ხელოვნების ისტორია | | სრული ზოგადი განათლება | | 2 |
|  | | | | მარაგების კონტროლი | | სრული ზოგადი განათლება | | 2 |
|  | | | | კერძების მომზადების ტექნოლოგია | | სრული ზოგადი განათლება | | 7 |
|  | | | | კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 |
|  | | | | ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება | | სრული ზოგადი განათლება | | 9 |
|  | | | | ქართული სამზარეულოს საუზმეული | | სრული ზოგადი განათლება | | 5 |
|  | | | | საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება | | სრული ზოგადი განათლება | | 9 |
|  | | | | საკონდიტრო(კულინარიული) მინი ნაწარმის მომზადება | | სრული ზოგადი განათლება | | 3 |
|  | | | | პრაქტიკული პროექტი - ინტეგრირებული | | სრული ზოგადი განათლება | | 6 |
|  | | | | სამზარეულოს ფუნქციონირება/სამზარეულო ტექნოლოგიები (მზარეულისთვის) | | სრული ზოგადი განათლება | | 6 |
|  | | | |  | | **სულ** | | 58 |

1. **მისანიჭებელი კვალიფიკაციის /კვალიფიკაციების შესაბამისი სწავლის შედეგები:**

**მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია სასტუმრო მომსახურებაში;**

პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:

• უხელმძღვანელოს პერსონალსა და ადმინისტრაციული პროცესებს

• უზრუნველყოს დაჯავშნისა და მიღება-განთავსების პროცედურის განხორციელება

• უზრუნველყოს დასუფთავების მომსახურების განხორციელება

• უზრუნველყოს კვების ობიექტების გამართულად მუშაობა

• შასრულოს სასტუმროს შიდა, მარტივი მარკეტინგული საქმიანობა

• უზრუნველყოს სასტუმროს უსაფრთხოება

• მართოს პრობლემური სიტუაციები სასტუმროში

• აკონტროლოს ცვლების მონაცვლეობა

• უზრუნველყოს სასტუმრის ძირითადი და დამატებითი მომსახურებების შეუფერხებელი განხორციელება

**მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია სარესტორნო მომსახურებაში;**

პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:

• განახორციელოს სერვისი და სერვირება რესტორანსა და კაფეში;

* განახორციელოს შესყიდვებისა და მარაგების მონიტორინგი

• შეადგინოს კვების ობიექტის ბიზნეს გეგმა

• შეადგინოს კვების ობიექტის ფინანსური გეგმა

•

• განახორციელოს ობიექტის ფუნქციონირების კონტროლი;

• განახორციელოს სამუშაო პროცესის ორგანიზება;

• განახორციელოს დღესასწაულების, პრეზენტაციების, საქმიანი შეხვედრების, კონფერენციების

ორგანიზება;

• უზრუნველყოს კვების ობიექტზე სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა/დანერგვა;

• მართოს პრობლემური სიტუაციები

• უზრუნველყოს სანიტარულ-ჰიგიენური პროცედურების დაცვა

**მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია კულინარიის ხელოვნებაში;**

პროგრამის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:

* აღწეროს მენიუს, რეცეპტისა და ტექნოლოგიური ბარათის გამოყენების წესები
* განახორციელოს საკვები პროდუქტებისა და ნედლეულის პირველადი და მექანიკური დამუშავება
* განახორციელოს ნედლეულისა და პროდუქტის თერმული დამუშავება
* მოამზადოს მარტივი კერძების სხვადასხვა მეთოდის გამოყენებით
* მოამზადოს ქართული სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები
* მოამზადოსბ ქართული სამზარეულოს გავრცელებული გარნირები
* მომაზადოს საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული ძირითადი კერძები
* მოამზადოს საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული გარნირები
* განსაზღვროს კერძის მოსამზადებლად საჭირო ნედლეულის რაოდენობა
* განახორციელოს პროდუქტისა და დამხმარე მასალების შეკვეთა და მიღება-განთავსება
* განახორციელოს ვადაგასული და გაფუჭებული პროდუქტის აღრიცხვა - ჩამოწერა ადგილობრივი რეგულაციისა და ნორმების გათვალისწინებით

1. **ჩარჩო დოკუმენტის საფუძველზე პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის შემუშავება**

საგანმანათლებლო დაწესებულება ჩარჩო დოკუმენტის საფუძველზე შეიმუშავებს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამას. შემუშავებული პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა შესაძლებელია ითვალისწინებდეს არჩევითი სტატუსის მოდულებს ამავე პროფესიული პროგრამის ზოგადი და პროფესიული მოდულების კრედიტთა საერთო მოცულობის არაუმეტეს 10 %-სა. ერთი და იმავე პროფესიულ სპეციალიზაციაზე შესაძლებელია შემუშავდეს ორი სახის პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომელთაგან ერთი განსაზღვრავს სავალდებულო პროფესიული მოდულებით გათვალისწინებულ 50% -ს ან მეტი სწავლის შედეგების რეალურ სამუშაო გარემოში მიღწევას.

**10. სწავლის შედეგების მიღწევის დადასტურება და კრედიტის მინიჭება**

კრედიტი მიენიჭება მიღწეული სწავლის შედეგის დადასტურებისას.

სწავლის შედეგის მიღწევის დადასტურება შესაძლებელია შემდეგ შემთხვევებშიც:

ა) წინმსწრები ფორმალური განათლების ფარგლებში მიღწეული სწავლის შედეგების აღიარებით

(ჩათვლა);

ბ) არაფორმალური განათლების გზით მიღწეული სწავლის შედეგების დადასტურება განათლების და მეცნიერების მინისტრის მიერ დადგენილი წესით;

გ) სწავლის შედეგების დადასტურება შეფასების გზით.

არსებობს განმავითარებელი და განმსაზღვრელი შეფასება. განმავითარებელი შეფასება

შესაძლოა მოხდეს როგორც ქულების, ასევე ჩათვლის პრინციპების გამოყენებით.

განმსაზღვრელი შეფასება ითვალისწინებს მხოლოდ ჩათვლის პრინციპებზე დაფუძნებული

(კომპეტენციების დადასტურება ზედაფუძნებული) სისტემის გამოყენებას დაუშვებს შემდეგი

ორი ტიპის შეფასებას:

ა) სწავლის შედეგი დადასტურდა;

ბ) სწავლის შედეგი ვერ დადასტურდა.

განმსაზღვრელი შეფასებისას უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს პროგრამის დასრულებამდე მოითხოვოს სწავლის შედეგების მიღწევის დამატებითი შეფასება. შეფასების მეთოდი/მეთოდები რეკომენდაციის სახით მოცემულია მოდულებში.

11. პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება

პროფესიული კვალიფიკაციის მინიჭება ავტორიზებული საგანმანათლებლო დაწესებულების პრეროგატივაა. პროფესიული კვალიფიკაციის მოსაპოვებლად პროფესიულმა სტუდენტმა უნდა დააგროვოს პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში განსაზღვრული მოდულებით გათვალისწინებული კრედიტები.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა, რომელშიც განსაზღვრულია 50% ან მეტი სწავლის შედეგების რეალურ სამუშაო გარემოში მიღწევა კვალიფიკაციის მინიჭების დამატებით პირობაა საკვალიფიკაციო გამოცდის ჩაბარება.

12. სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების (სსსმ) და შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე (შშმ) პროფესიული სტუდენტების სწავლებისათვის

შეზღუდული შესაძლებლობისა და სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე პირთა პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამაში ჩართულობის მიზნით ასეთი პირები მოდულებზე დაიშვებიან მოდულის წინაპირობის/წინაპირობების დაძლევის გარეშე. პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამით განსაზღვრული კრედიტები პირს ენიჭება მხოლოდ შესაბამისი სწავლის შედეგების დადასტურებისას, ხოლო კვალიფიკაცია ენიჭება მე-11 პუნქტით გათვალისწინებული წესით.

13. ჩარჩო დოკუმენტის შემუშავების სამართლებრივი საფუძვლები

• საქართველოს კანონი - „პროფესიული განათლების შესახებ“

• ეროვნული საკვალიფიკაციო ჩარჩო

• პროფესიული სტანდარტები:

112064 სასტუმრო საქმის სპეციალისტი

112066 რესტორნის სერვის - მენეჯერი

112065 მიღება-განთავსების სპეციალისტი

010463 მზარეული

1120-- მიმტანი

14. საავტორო უფლებები

• სსიპ - განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი

• GIZ