

დამტკიცებულია
სსიპ პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“
დირექტორის № წლის
ბრძანებით

საზოგადოებრივი კოლეჯი „ოპიზარი“

გადამზადების პროგრამა - სურსათის უვნებლობა კვების ობიექტებში

2018 წ.

1. პროგრამის შემუშავების საფუძველი

პროგრამა შედგენილია ახალციხის საზოგადოებრივი კოლეჯის „ოპიზარი“ მიერ. პროგრამის შემუშავებაში მონაწილეობა მიიღეს პროფესიული კოლეჯის „ოპიზარი“ თეორიული სწავლების პედაგოგებმა: მ. ოკოშვილმა და გ. გედევანიძემ.

2. პროგრამა

სურსათის უვნებლობა კვების ობიექტებში

4. სწავლების ხანგრძლივობა

3 კვირა (75 სთ)

5. სასწავლო კურსის მოცულობა: სულ -75 საათი; თეორიული- 73 სთ;
შეფასება-2 სთ.

6. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა: საბაზო ან სრული საშუალო განათლება. ასაკი 20 წლის და ზემოთ.

7. პროგრამის მიზანი:

პროგრამის მიზანია მოამზადოს ბიზნესოპერატორები სურსათის უვნებლობის თანამედროვე მოთხოვნების სტანდარტის შესაბამისად, რომლებსაც შეეძლება საქართველოში მოქმედი საკანონმდებლო ორგანოების მოთხოვნების შესაბამისად, უზრუნველყონ სურსათის უვნებლობის პრობლემების რეგულირების ერთიანი პრინციპები პროდუქტის დამზადების, წარმოების, დისტრიბუციის და რეალიზაციის დროს.

ფლობდეს ძირითადი კომპეტენციებს:

- კომუნიკაცია, გუნდური მუშაობა
- სინფორმაციო ტექნოლოგიების გამოყენება
- პრობლემის გადაჭრა
- უსაფრთხო მუშაობა
- პასუხისმგებლობა

ტექნიკური და სპეციფიკური კომპონენტები:

- სახელმწიფო კანონის, კოდექსის, მთავრობის დადგენილებების დოკუმენტების გამოყენება
- სამუშაო გარემოს სწორად ორგანიზება
- პრობლემის ანალიზი და რისკების გამოვლენა
- ტექნოლოგიური ბლოკ-სქემების წაკითხვა
- სამუშაო ინსტრუქციების წაკითხვა-გამოყენება
- სურსათის საკვლევი ნიმუშების აღების ტექნიკა
- ჩანაწერების წარმოება და მათი დოკუმენტურად გაფორმება

8. პროგრამის შედეგი

კურსის დამთავრების შემდეგ კურსდამთავრებულს შეუძლია:

- კვების პროდუქტების სანიტარულ-ჰიგიენური შეფასება
- საკვები პროდუქტების ენერგეტიკული და კვებითი ღირებულების განსაზღვრა
- სურსათში უვნებლობის საფრთხეებისა და ფალსიფიკაციის დადგენა
- სურსათის შემოწმების წესები დამზადების, წარმოების, რეალიზაციის და ტრანსპორტირების დროს
- სურსათის ეტიკეტის წაკითხვა
- HACCP-ის სისტემის პრინციპების განხორციელება
- საქართველოში მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების გამოყენება-განხორციელება

-სურსათის უვნებლობის პრობლემების პრევენციული ღონისძიებების გატარება

8. **დასაქმების სწრაფი:** დასაქმდეს: საზოგადოებრივი კვების ობიექტებზე, სასურსათო პროდუქტების წარმოება-დამზადების, სასურსათო პროდუქტების რეალიზების ობიექტებზე.

სასწავლო გეგმა

გადამზადების პროგრამა: სურსათის უვნებლობა კვების ობიექტებში

სასწავლო კურსის ხანგრძლივობა : 2 კვირა (75 სთ)

სწავლების მეთოდი: თეორიული -73 სთ, შეფასება--2 სთ.

სასწავლო კურსის წამყვანი: მ. ოკოშვილი
გ. გედევანიძე

#	თემის დასახელება	თეორიული
1	შესავალი. საგნის დანიშნულება და ამოცანები	1
2	კვების ობიექტებში მომუშავე პერსონალის პირადი ჰიგიენა და მისი დაცვა	2
3	საკვები პროდუქტების სახეები, მათი წარმოშობა-მოხმარება.	2
4	საკვები პროდუქტების კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება;	2
5	საკვების ჰიგიენა და მისი დაცვა	2
6	სურსათის ბუნებრივი კომპონენტები, ქიმიური, ბიოლოგიური და ფიზიკური საფრთხეები	2
7	საკვებდანამატები. მათი გავლენა სურსათის ხარისხზე. მათი ციფრული კოდირება. (დადგ.#311)	2
8	ჰიგიენის ზოგადი წესები	2
9	სურსათის მიკრობული დაბინძურება. საკვებით გამოწვეული მოწამვლები. ინტოქსიკაციები და ტოქსიკოინფექციები. (დადგ.#578)	2
10	სურსათის ხარისხი და ფალსიფიკაცია. ხარისხის შეფასების მეთოდები.	2
11	მიზეზები, რაც იწვევს საკვებით მოწამვლას	2
12	სურსათის უვნებლობის რეგულირების საკითხები ევროკავშირში.	2
13	სურსათის უვნებლობის პრინციპები საქართველოში	2
14	ტემპერატურული კონტროლი საკვები პროდუქტების შენახვის დროს	2
15	სურსათის პოტენციური საფრთხეები	2
16	რა უნდა ვიცოდეთ სურსათის ხარისხის შეფასების შესახებ	2
17	კვების ობიექტების გასუფთავება და ნაგვის გატანა	2
18	საქართველოს კანონი სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი (განხილვა). მისი ძირითადი პრინციპები	2
19	HACCP - საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილის ანალიზი. სისტემის გაცნობა	2
20	HACCP - საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილის ანალიზი. სისტემის განხორციელება	2
21	კვების ობიექტების დეზინფექცია	2
22	სურსათის ეტიკეტირება. დადგ.#441;)	2

23	გმო პროდუქტების ეტიკეტირების წესი. დადგ.# 330)	2
24	სანიტარული და ფიტოსანიტარული საკითხები	2
25	ბიზნეს ოპერატორის რეგისტრაცია და აღიარების წესი (დადგ.722; 534)	2
26	საქართველოს კანონი სურსათის უვნებლობის და ხარისხის შესახებ(ბრძ.#2-148 2006წ 7 აგვისტო)	2
27	საწარმოს სანიტარული და შრომის ჰიგიენის ძირითადი ცნებები	2
28	სურსათის უვნებლობის კონტროლისას ინსპექტირების განხორციელების წესი	2
29	შესამოწმებელი ნიმუშის აღების წესი	2
30	საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის ბრძ.#301/6	2
31	დადგენილება № 533 სურსათის უვნებლობის კონტროლის განხორციელების წესის შესახებ	2
32	-მავნებელი სურსათის განადგურების წესი	2
33	საქართველოს მთავრობის დადგენილება #90 ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ	2
34	სასმელი წყალი, დაფასოებული მინერალური და წყაროს წყალი. რეგლამენტი მათი ხარისხობრივი შეფასების წესის შესახებ	2
35	რა უნდა ვიცოდეთ სურსათის ხარისხის შემოწმების შესახებ	2
36	შემოწმების აქტის განხილვა	2
37	როგორი პრინციპით დავიცვათ სურსათის უვნებლობა ფერმიდან სუფრამდე	2
	შეფასება	2
	სულ	75

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. მ. ზურაბიშვილი - კვების ჰიგიენა
- 2.მ.გარუჩავა - სურსათის უვნებლობა 2012წ.
- 3.HACCP-ია სახელმძღვანელო 2011წ.
4. საქართველოს კანონი სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ
- 5.მთავრობის დადგენილებები #173; 58; 441; 330; 533; 719; 376; 152; 160; 176.
- 6.რა უნდა ვიცოდეთ სურსათის უვნებლობის შესახებ -გზამკვლევი მეწარმეებისათვის.