



შპს ორიენტირი

ს ი ლ ა ბ უ ს ი

ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების
ხარისხის მართვის სტანდარტები

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება	ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ექსპერტი	
საფეხური	V საფეხური	
სასწავლო კურსის დასახელება	ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ხარისხის მართვის სტანდარტები	
სასწავლო კურსის კოდი	CAFPE05-05	
სასწავლო კურსის ხანგრძლივობა	10 კვირა	
პროფესიული მასწავლებელი	თამარ კოხრიძე	
საკონტაქტო ინფორმაცია	593212561	
ელ-ფოსტა	t.koxreidze@yahoo.com	
6კრედიტი 150 საათი	ლექცია	42 საათი
	სამუშაო ჯგუფში მუშაობა	79 საათი
	შუალედური გამოცდა	2 საათი
	დასკვნითი გამოცდა	3 საათი
	დამოუკიდებელი მუშაობა	24 საათი
სასწავლო კურსის შესწავლის წინაპირობა	წინაპირობის გარეშე	
სასწავლო კურსის მიზანი	სასწავლო კურსის მიზანია პროფესიულ სტუდენტს შეასწავლოს პროდუქციათა სტანდარტები, რათა მან შეძლოს ეროვნული და საერთაშორისო სტანდარტების მოძიება.	
სასწავლო კურსის შინაარსი	იხ. დანართი	
პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება	<p>სასწავლო კურსის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია. შეფასება:</p> <p>ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება</p> <p>(A) ფრიადი – მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი, (B) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%, (C) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%, (D) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%, (E) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%,</p> <p>ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება:</p> <p>(FX) ვერ ჩააბარა – მაქსიმალური შეფასების 41-50% რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება;</p> <p>(F) ჩაიჭრა – მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.</p>	

საბოლოო შეფასება არის შუალედური შეფასებისა და დასკვნითი გამოცდის შეფასების ჯამი.

შუალედური შეფასება - მაქსიმუმ 60 ქულა.

დასკვნითი გამოცდის შეფასება - მაქსიმუმ 40 ქულა.

შუალედური შეფასება შედგება : შუალედური გამოცდა მაქსიმუმ 30 ქულა;

ტარდება წერილობითი ფორმით - 30 დახურული კითხვა.

ერთი სწორი პასუხი - 1 ქულა, მცდარი ან გაუცემელი

პასუხი - 0 ქულა,

სამუშაო ჯგუფში ზეპირი გამოკითხვა და აქტივობა-მაქსიმუმ 30 ქულა;

ტარდება 10- ჯერ, თითოეულის შეფასება - მაქსიმუმ 3 ქულა

3 ქულა - ჯგუფში ინდივიდუალური აქტივობა მაღალი.

2 ქულა - ჯგუფში ინდივიდუალური აქტივობა კარგი.

1 ქულა - ჯგუფში ინდივიდუალური აქტივობა დაბალი.

0 ქულა - ჯგუფში ინდივიდუალური აქტივობა არ არის.

დასკვნითი გამოცდა-მაქსიმუმ 40 ქულა; ტარდება ზეპირი ფორმით - პროფესიულ სტუდენტს ეძლევა 8 ხუთქულიანი საგამოცდო საკითხი.

5 ქულა: პასუხი სრულია; საკითხი ზუსტად და ამომწურავად არის გადმოცემული; პროფესიული სტუდენტი ზედმიწევნით კარგად ფლობს მასალას,

4 ქულა: პასუხი სრულია, მაგრამ ხარვეზით, საკითხი ამომწურავად არის გადმოცემული; არსებითი შეცდომა არ არის; პროფესიული სტუდენტი კარგად ფლობს მასალას;

3 ქულა: პასუხი არასრულია; საკითხი დამაკმაყოფილებლად არის გადმოცემული, პროფესიული სტუდენტი ფლობს მასალას, მაგრამ აღინიშნება მცირეოდენი შეცდომები.

2 ქულა: პასუხი არასრულია; საკითხის შესაბამისი მასალა გადმოცემულია ნაწილობრივ; აღინიშნება რამდენიმე არსებითი შეცდომა.

1 ქულა: პასუხი არსებითად მცდარია. გადმოცემულია საკითხის შესაბამისი მასალის მხოლოდ ცალკეული ფრაგმენტები.

0 ქულა: პასუხი საკითხის შესაბამისი არ არის ან საერთოდ არაა გაცემული.

პროფესიულ სტუდენტს, სასწავლო კურსში კრედიტი მიენიჭება, თუ ქულების დაჯამებით უგროვდება მინიმუმ 51 ქულა;

პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებითი გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების

	<i>მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</i>
სწავლის შედეგები	<p>ცოდნა და გაცნობიერება:</p> <ul style="list-style-type: none"> • იცის პროდუქციათა სტანდარტები. <p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • შეუძლია ეროვნული და საერთაშორისო სტანდარტების მოძიება <p>დასკვნის გაკეთების უნარი:</p> <ul style="list-style-type: none"> • კარგად განსაზღვრული პრობლემების ამოცნობა, მათი გადაჭრისათვის სათანადო მონაცემების იდენტიფიცირება და ანალიზი სტანდარტული მეთოდების გამოყენებით, ასევე დასაბუთებული დასკვნების გამოტანა.
სწავლებისა და სწავლის მეთოდები	<p>სწავლების მეთოდები: ლექცია, სამუშაო ჯგუფში მუშაობა. დისკუსია, განხილვა. წერითი საშინაო დავალების შემოწმება, ზეპირი გამოკითხვა.</p> <p>სწავლის მეთოდები: ლიტერატურით გათვალისწინებული თეორიული მასალის ათვისება, წერითი საშინაო დავალების შესრულება, შუალედური და დასკვნითი გამოცდებისათვის მზადება</p>
სავალდებულო ლიტერატურა	<p>სტანდარტები (ელ.ვერსია) http://vsegost.com/Catalog/10/10391.shtml http://aquagroup.ru/normdocs/11408 http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/11/117_22/ http://dikipedia.ru/document/5154927</p>
დამატებითი ლიტერატურა და სხვა სასწავლო მასალა	<p>1.ზ..ცხვედაძე ხორც პროდუქტების შენახვა და გადამუშავება სახლის პირობებში 2007 წ.</p> <p>2. ზ..ცხვედაძე ხორცის პირველადი დამუშავება და სტანდარტიზაცია 2007 წ</p> <p>3.ინტერნეტის ვებგვერდი (24 სთ. 2008-06-12)</p> <p>4.აგროიმფო 2007 წ. ნომ. 04-05-06-07.</p>
სასწავლო რესურსები	შპს ორიენტირის საკუთრებაში არსებული სასწავლო რესურსი

დანართი 1

#	კვირა	ლექციის/სამუშაო ჯგუფში მუშაობის	საათების რაოდენობა კვირაში		
			ლექცია	სამუშაო ჯგუფში მუშაობა	გამოცდა
1	1	სიალაბუსის გაცნობა. ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურის მნიშვნელობა. სტანდარტი, არსი და მნიშვნელობა ტექნიკური რეგლამენტი არსი და მნიშვნელობა.	4	8	
2	2	სტანდარტიზაცია და მისი საქმიანობა სახელმწიფო სტრუქტურები, რომლებიც პასუხისმგებელია სტანდარტების შემუშავება ან/და რეგისტრაციაზე.	4	8	
3	3	საქართველოში მოქმედი სტანდარტების სახეები. სტანდარტიზაციის, შესაბამისობის შეფასების, ტექნიკური რეგლამენტების სფეროში საქართველოს მთავრობის სტრატეგია.	4	8	
4	4	საქართველოს სტანდარტი. საქართველოს სტანდარტად მიღებული საერთაშორისო/რეგიონალური ორგანიზაციის სტანდარტი. მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი. საერთაშორისო სტანდარტები.	4	8	
5	5	სურსათის უვნებლობის გლობალური სტანდარტი British Retail Consortium (BRC). სურსათის უვნებლობის სისტემის სერტიფიკაციის ახალი სქემა FSSC 22000. სურსათის უვნებლობისა და მართვის HACCP-ის სისტემები.	4	6	
		შუალედური გამოცდა			2

6	6	ქიმიური პროდუქტების სტანდარტები. სარეცხი საშუალებები, საპონი , ჭურჭლის სარეცხი, ლაქების ამომყვანი, ანტისტატიკური საშუალებები(სტანდარტი). სამკურნალო-პროფილაქტიკური, სამრეწველო, საყოფაცხოვრებო დანიშნულების პროდუქცია(სტანდარტი).	4	8	
7	7	პარფიუმერულ-კოსმეტიკური პროდუქციის: პირის ღრუს ჰიგიენური საშუალებების, სახის კანისა და ტანის მოვლის საშუალებები(სტანდარტი) ;.	4	8	
8	8	საყოფაცხოვრებო ქიმიის ნაწარმის სტანდარტი. ცხოველის საკვები, ცხოველის საკვების ნედლეული(სტანდარტი).	4	8	
9	9	ხარისხის მენეჯმენტის სისტემა ISO 9001	4	8	
10	10	საგამოცდო ლაბორატორიების კომპეტენტურობის დამადასტურებელი სტანდარტი ISO 17025	6	9	
		დასკვნითი გამოცდა			3
საბოლოო ჯამი			42	79	5
			126		