



შპს ორიენტირი

ს ი ლ ა ბ უ ს ი

სასურსათო პროდუქტების ექსპერტიზა

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება	ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ექსპერტი	
საფეხური	V საფეხური	
სასწავლო კურსის დასახელება	სასურსათო პროდუქტების ექსპერტიზა	
სასწავლო კურსის კოდი	CAFPE05-03	
სასწავლო კურსის ხანგრძლივობა	13 კვირა	
პროფესიული მასწავლებელი	თამარ კოხრეიძე	
საკონტაქტო ინფორმაცია	593212561	
ელ-ფოსტა	t.koxreidze@yahoo.com	
10კრედიტი 250 საათი	ლექცია	78 საათი
	სამუშაო ჯგუფში მუშაობა	138 საათი
	შუალედური გამოცდა	2 საათი
	დასკვნითი გამოცდა	3 საათი
	დამოუკიდებელი მუშაობა	29 საათი
სასწავლო კურსის შესწავლის წინაპირობა	წინაპირობის გარეშე	
სასწავლო კურსის მიზანი	სასწავლო კურსის მიზანია პროფესიულ სტუდენტს შეასწავლოს საექსპერტო სინჯების აღება და საექსპერტოდ მომზადება, საანალიზო პრეპარატების მომზადება და შემოწმება. ასევე მისცეს სასურსათო პროდუქტების ექსპერტული სამუშაოების ჩატარებასთან დაკავშირებული მრავალმხრივი და სპეციალიზირებული თეორიულ და პრაქტიკულ ცოდნა .	
სასწავლო კურსის შინაარსი	იხ. დანართი	
პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება	სასწავლო კურსის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია. შეფასება: ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება (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%, ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება: (FX) ვერ ჩააბარა – მაქსიმალური შეფასების 41-50% რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება;	

(F) ჩაიჭრა – მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

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 10 ქულა;

ტარდება წერილობითი ფორმით - ბილეთი მოიცავს 5 ორქულიან კითხვას.

2 ქულა - სწორად და სრულყოფილად გაცემული პასუხი.

1 ქულა - პასუხი ნაწილობრივ არის გაცემული,

0 ქულა-მცდარი ან გაუცემელი პასუხი -

ცდების ანგარიშის შეფასება-მაქსიმუმ 20 ქულა;

პროფესიული სტუდენტი წარმოადგენს 10 ანგარიშს, თითოეული ფასდება მაქსიმუმ 2 ქულით.

2 ქულა - ანგარიში სწორად და უხარვეზოთ არის შესრულებული.

1 ქულა - ანგარიში ნაწილობრივ არის სწორად შესრულებული ან მთლიანად, მხოლოდ ხარვეზებით

0 ქულა - ანგარიში არა აქვს, ან არასწორად არის შესრულებული,

ლაბორატორიულ მეცადინეობაზე ზეპირი აქტივობა-მაქსიმუმ 10 ქულა;

შეფასება ხდება 5- ჯერ, თითოეული მაქსიმუმ - 2 ქულით.

0 ქულა - მიმდინარე მასალით გათვალისწინებული ძირითადი ცნებების არცოდნა.

1 ქულა - ძირითადი ცნებების შესახებ ბუნდოვანი წარმოდგენა, ცნებების ადეკვატურად გამოყენება უჭირს. ტერმინოლოგია არ იცის.

2 ქულა - აყალიბებს ძირითად მცნებებს სწორად, მსჯელობს, ტერმინოლოგიას ფლობს, აქვს ცნებების დაკავშირების უნარი, განვლილი მასალის საკითხების ცოდნა.

ლაბორატორიული სამუშაოს შესრულება-მაქსიმუმ 10 ქულა. შეფასება ხდება (ლაბორატორიის მომზადება და ანალიზის შესრულება), 5-ჯერ, თითოეული მაქსიმუმ 2 ქულით.

2 ქულა - ლაბორატორიას ამზადებს და ანალიზს ატარებს სწორად.

	<p>1 ქულა - ლაბორატორიას ამზადებს და ანალიზს ატარებს ხარვეზით</p> <p>0 ქულა - ლაბორატორიას ვერ ამზადებს და ანალიზს ვერ ატარებს.</p> <p>დასკვნითი გამოცდა -მაქსიმუმ 40 ქულა; ტარდება:</p> <p>ა)წერიტი ფორმით-მაქსიმუმ 30 ქულა. 30 დახურული კითხვა, 1 სწორი პასუხი - 1 ქულა, არასწორი ან გაუცემელი პასუხი - 0 ქულა.</p> <p>ბ) ორი პრაქტიკული დავალება-მაქსიმუმ 10 ქულა; თითოეული -მაქსიმუმ 5 ქულა</p> <p>5 ქულა - უნაკლოდ ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას, იცის საექსპერტო სინჯების აღება და საექსპერტოდ მომზადება, საანალიზო პრეპარატების მომზადება და შემოწმება.</p> <p>4 ქულა - ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას იცის საექსპერტო სინჯების აღება და საექსპერტოდ მომზადება, უჭირს საანალიზო პრეპარატების მომზადება და შემოწმება.</p> <p>3 ქულა - დავალებას ასრულებს დამაკმაყოფილებლად, ხარვეზებით იღებს საექსპორტო სინჯებს.</p> <p>2 ქულა - დავალებას შესრულებისას საჭიროებს სხვის დახმარებას.</p> <p>1 ქულა - ცოდნა ზედაპირული, არასაკმარისი დავალების შესრულებისას უშვებს შეცდომებს, არ იცის საექსპორტო სინჯის აღება და საექსპორტოდ მომზადება.</p> <p>0 ქულა - ვერ ასრულებს დავალებას. <i>პროფესიულ სტუდენტს, სასწავლო კურსში კრედიტი მიენიჭება, თუ ქულების დაჯამებით უგროვდება მინიმუმ 51 ქულა;</i> <i>პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.</i></p>
სწავლის შედეგები	<p>ცოდნა და გაცნობიერება: იცის:</p> <ul style="list-style-type: none"> • აქვს სასურსათო პროდუქტების ექსპერტული სამუშაოების ჩატარებასთან დაკავშირებული მრავალმხრივი ან სპეციალიზირებული თეორიულ და პრაქტიკულ ცოდნა. აცნობიერებს პროფესიული საქმიანობის შესაძლებლობებს. • ქიმიური ანალიზი. <p>კომუნიკაციის უნარი:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> თავისი კონცეფციის მართებულობაში დაარწმუნოს ოპონენტი; <p>ღირებულებები:</p> <ul style="list-style-type: none"> აფასებს საკუთარ და სხვათა დამოკიდებულებას პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებებისადმი
სწავლებისა და სწავლის მეთოდები	<p>სწავლების მეთოდები: ლექცია, პრაქტიკული მეცადინეობა, ლაბორატორიული მეცადინეობა (პრაქტიკული სავარჯიშოების შესრულება, ლაბორატორიული ანალიზში მონაწილეობის მიღება) საშინაო დავალების შემოწმება. გამოკითხვა.</p> <p>სწავლის მეთოდები: ლიტერატურით გათვალისწინებული თეორიული მასალის ათვისება, გამოცდებისათვის მზადება. ცდის ანგარიშის მომზადება.</p>
სავალდებულო ლიტერატურა	გ.წულაია და სხვა „სასოფლო სამეურნეო პროდუქტების სასამართლო სავეტერინარო სანიტარული ექსპერტიზა“ 1996 წ.
დამატებითი ლიტერატურა და სხვა სასწავლო მასალა	ელექტრონული რესურსები: http://youtube.com ; http://google.com ;
სასწავლო რესურსები	შპს ორიენტირის საკუთრებაში არსებული რესურსი

დანართი 1

#	კვირა	ლექციის/სამუშაო ჯგუფში მუშაობის	საათების რაოდენობა კვირაში		
			ლექცია	სამუშაო ჯგუფში მუშაობა	გამოცდა
1	11	სილაბუსის გაცნობა. შესავალი, საგნის შესწავლის მიზანი და მისი მნიშვნელობა,	8	10	
2	12	საკვები პროდუქტების კლასიფიკაცია, ხარისხისა და უვნებლობისკონტროლი, სერტიფიკაცია და ეტიკეტირება	6	12	
3	13	კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი და ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები	6	12	
4	14	კვებითი ინტოქსიკაციები.სანიტარული კანონმდებლობა და	6	12	

		მარეგლამენტირებელი ნორმატიული დოკუმენტები			
5	15	სან-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეულისადმი და მზა პროდუქტებისადმი.	6	12	
6	16	სურსათის ხარისხისა და უვნებლობის კვლევის მეთოდები.	8	10	
7	17	ორგანოლექტიკური შეფასების საფუძვლები. ბიოლოგიური და ქიმიური უსაფრხოების საფუძვლები.	6	10	
		შუალედური გამოცდა			2
8	18	ხორცისა და ხორცპროდუქტების: ფრინველი, კვერცხი და მისი გადამუშავების პროდუქტებისაექსპერტო სინჯების აღება ,საანალიზოდ მომზადება და კვლევის მეთოდები.	6	12	
9	19	რძე და რძის პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება და კვლევის მეთოდები.	8	10	
10	20	თევზის და მათი გადამუშავების პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება. მარცვალი, საფქვავ-საბურღულე და პურ-ფუნთუშეული ნაწარმის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება	6	12	
11	21	შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება. ხილ-ბოსტნეულის პროდუქციის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება	6	12	
12	22	ზეთის ნედლეულის და ცხიმოვანი პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება.	6	12	
13	23	მასალის გამეორება		2	
		დასკვნითი გამოცდა			3
საბოლოო ჯამი			78	138	5

