



შპს ორიენტირი

ს ი ლ ა ბ უ ს ი

პრაქტიკა

ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ექსპერტიზა

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება		ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ექსპერტი
საფეხური		V საფეხური
სასწავლო კურსის დასახელება		პრაქტიკა -ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ექსპერტიზა
სასწავლო კურსის კოდი		CAFPE05-07
სასწავლო კურსის ხანგრძლივობა		15 კვირა
სასწავლო კურსის ხელმძღვანელი		ნინო თაბუაშვილი მაია მამისეიშვილი
საკონტაქტო ინფორმაცია		5 98 33 30 06 591192024
ელ-ფოსტა		nino-tabuashvili@yahoo.com maiamamis@mail.ru
24 კრედიტი 600 საათი	პრაქტიკა	592 საათი
	შუალედური გამოცდა	4 საათი
	დასკვნითი გამოცდა	4 საათი
სასწავლო კურსზე დაშვების წინაპირობა		პრაქტიკის გავლის წინაპირობაა - პროგრამით გათვალისწინებული თეორიული კურსი.
სასწავლო კურსის მიზანი		საწარმოო პრაქტიკა პროფესიული სტუდენტის მომზადების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ასპექტია, რომელიც მას შესაძლებლობას აძლევს რეალურ ცხოვრებაში გამოსცადოს პროფესიულ გარემოში შეძენილი კომპეტენციები, კიდევ უფრო დახვეწოს და განავითაროს ისინი. საწარმოო პრაქტიკის მიზანია, პროფესიულ სტუდენტს პრაქტიკულად, რეალურ ვითარებაში განუმტკიცოს თეორიული სწავლებით შეძენილი ცოდნა, სრულყოფილად დააუფლოს იგი ქიმიური და სასურსათო პროდუქტების ექსპერტის სპეციალისტის უნარ-ჩვევებს.
სასწავლო კურსის შინაარსი		ძირითადი თემები (იხ. დანართი)
პროფესიული სტუდენტის მიღწევების შეფასება		
<p>პრაქტიკის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია.</p> <p>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; (F) ჩაიჭრა – მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.</p>		

პრაქტიკის შეფასება:

პრაქტიკაზე დასწრება - მაქსიმუმ 17 ქულა.

ქულის გაანგარიშება ხდება შემდეგი წესით : ქულა=X

X= დასწრების დღეების რაოდენობა x 17/პრაქტიკის დაგეგმილი დღეების რაოდენობაზე

მიღებული შედეგი მრგვალდება მთელამდე სიზუსტით.

პრაქტიკაზე დაგვიანება ან ადრე წასვლა შეფასდება, როგორც გაცდენა.

შუალედური გამოცდა-მაქსიმუმ 40 ქულა;

პროფესიულ სტუდენტს ეძლევა 8 პრაქტიკული დავალება, თითოეული ფასდება მაქსიმუმ 5 ქულით

5 ქულა: ზედმიწევნით კარგად ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას.

4 ქულა: დამოუკიდებლად ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას, კარგად შეუძლია მასზე დაკისრებული მოვალეობების შესრულება, ოღონდ უშვებს უმნიშვნელო ხარვეზებს.

3 ქულა: ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას დამაკმაყოფილებლად, ხარვეზებით.

2 ქულა: ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას უხარისხოდ – შეცდომებით, საჭიროებს სხვის ჩარევას.

1 ქულა: ვერ ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას, თუმცა აქვს წარმოდგენა იმაზე რაც ევალება.

0 ქულა: ვერ ასრულებს პრაქტიკულ დავალებას, არ შეუძლია მასზე დაკისრებული მოვალეობების შესრულება.

პრაქტიკის დღიურის წარმოება - 3 ქულა

3 ქულა - სტუდენტი სისტემატიურად აწარმოებს პრაქტიკის დღიურს, ინიშნავს მონაცემებს, აღწერს ყოველკვირეულ/ყოველდღიურ შესრულებულ სამუშაოს, გადმოცემულია ის სიახლეები, რომელსაც სტუდენტი გაეცნო სწავლის პროცესში, შესაბამისი მაგალითების მოშველიებით სტუდენტი აფიქსირებს მიღწეულ შედეგებს.

2 ქულა-სტუდენტი დამაკმაყოფილებლად აწარმოებს პრაქტიკის დღიურს, ინიშნავს მონაცემებს, არასრულად აღწერს ყოველკვირეულ/ყოველდღიურ შესრულებულ სამუშაოს, შესაბამისი მაგალითების მოშველიებით სტუდენტი აფიქსირებს მიღწეულ შედეგებს.

1 ქულა-სტუდენტი არასრულად აწარმოებს პრაქტიკის დღიურს, მოცემული სწავლის შედეგები არასრულია.

0 ქულა-სტუდენტი არ აწარმოებს პრაქტიკის დღიურს.

დასკვნითი გამოცდა-მაქსიმუმ 40 ქულა;

ქულის გაანგარიშება ხდება შემდეგი წესით: ქულა = X

X=მიღებული ქულის რაოდენობა x 40/მაქსიმალური შესაძლო ქულის რაოდენობაზე

მიღებული შედეგი მრგვალდება მთელამდე სიზუსტით.

№	განსავითარებელი კომპეტენცია	შეფასება (ქულა)		
		2 კარგად	1 ნაწილობრ ოვ	0 ცუდა დ
1	ლაბორატორიაში მუშაობისას იცავს უსაფრთხოების წესებს			
2	სწორად აწარმოებს მინის მიღების დამუშავებას			
3	სწორად რეცხავს ქიმიურ ჭურჭელს			
4	სწორად აწარმოებს აწონვას			
5	სწორად აწარმოებს გაფილტვრას			
6	სწორად აწარმოებს აორთქლებს, გაშრობის და გავარჯარების პროცესზე დაკვირვებას			
7	სწორად აწარმოებს ხელოვნური სარეცხი საშუალებების ხარისხის კონტროლს.			
8	სწორად აწარმოებს სინთეზური სარეცხი საშუალებების ხარისხის კონტროლს.			
9	სწორად აწარმოებს მათეთრებელი საშუალებების ხარისხის კონტროლს.			
10	სწორად აწარმოებს მადენზიფიცირებელი და ანტისეპტიკური საშუალებების ხარისხის კონტროლს.			
11	სწორედ აწარმოებს კოსმეტიკური საშუალებების ხარისხის კონტროლი.			
12	სწორად აწარმოებს კოსმეტიკური საშუალებების ხარისხის კონტროლი.			
13	სწორად აწარმოებს ლაქ-საღებრების ხარისხის კონტროლი.			

14	სწორად აწარმოებს წებოების საშუალებების ხარისხის კონტროლი.			
15	სწორად აწარმოებს შემკრავი (მჭიდი) ნივთიერების ხარისხის კონტროლი.			
16	იცის სურსათის ხარისხისა და უვნებლობის კვლევის მეთოდები.			
17	იცის ხორცისა და ხორცპროდუქტების: ფრინველი, კვერცხი და მისი გადამუშავების პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება ,საანალიზოდ მომზადება და კვლევის მეთოდები.			
18	იცის რძე და რძის პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება და კვლევის მეთოდები.			
19	იცის თევზის და მათი გადამუშავების პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება.			
20	იცის მარცვალი, საფქვავ-საბურღულე და პურ- ფუნთუშეული ნაწარმის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება			
21	იცის შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება.			
22	იცის ხილ-ბოსტნეულის პროდუქციის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება			
23	იცის ზეთის ნედლეულის და ცხიმოვანი პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება.			
24	იცის ალკოჰოლური და უალკოჰოლო პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება.			
25	იცის სასმელი წყლის ხარისხის ჰიგიენური შეფასება ორგანოლეპტიკური, ფიზიკური და ქიმიური გამოკვლევების მიხედვით.			

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

პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.

<p>სწავლის შედეგები</p>	<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი: შეუძლია შემეცნებითი და პრაქტიკული უნარების ფართო სპექტრის გამოყენება აბსტრაქტული პრობლემების შემოქმედებითად გადასაწყვეტად. შეუძლია ეროვნული და საერთაშორისო სტანდარტების მოძიება და მათი ანალიზის საფუძველზე პროდუქციის ხარისხის შესაბამისობის დადგენა სტანდარტებთან.</p> <p>დასკვნის უნარი: შეუძლია კარგად განსაზღვრული პრობლემების ამოცნობა, მათი გადაჭრისათვის სათანადო მონაცემების იდენტიფიცირება და ანალიზი სტანდარტული მეთოდების გამოყენებით, ასევე დასაბუთებული დასკვნების გამოტანა.</p> <p>კომუნიკაციის უნარი: შეუძლია იდეებისა და ინფორმაციის სტრუქტურირებულად და თანმიმდევრულად გადაცემა სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისთვის ხარისხიანი ინფორმაციის გამოყენებით. იყენებს თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიებს. შეუძლია უცხოურ ენაზე პროფესიული ინფორმაციის გადაცემა და ანგარიშის წარდგენა. შეუძლია დაარწმუნოს ოპონენტი თავისი კონცეფციის მართებულობაში.</p> <p>სწავლის უნარი: შეუძლია მომავალი სწავლის მიმართულებების განსაზღვრა ცვალებად და გაუთვალისწინებელ ვითარებაში.</p> <p>ღირებულებები: აფასებს საკუთარ და სხვათა დამოკიდებულებას პროფესიული საქმიანობისთვის დამახასიათებელი ღირებულებებისადმი და უზიარებს კოლეგებს.</p>
<p>სწავლებისა და სწავლის მეთოდები</p>	<p>კონსულტირება, ჯგუფური მუშაობა, კონკრეტული დავალების/სამუშაოს კეთება ინდივიდუალურად, დემონსტრირება, როლური თამაშები, სიტუაციის გარჩევა, შესრულებული სამუშაოს პრეზენტაცია.</p>

პრაქტიკის შინაარსი				
#	კვირა	პრაქტიკის თემატიკა	საათების რაოდენობა კვირაში	
			პრაქტიკა	გამოცდა
1	24	<p>ლაბორატორიული მუშაობის ზოგიერთი წესი. წინასწარი გაფრთხილების ზომები ლაბორატორიული მუშაობის დროს.</p> <p>სათბობი ხელსაწყოები, სპირტის ნათურები. ნავთის და ბენზინის ნათურები</p> <p>ელექტრონული სათბობი ხელსაწყოები, მინის მილების დამუშავება (დაჭრა, მოლუნვა, გაჭიმვა). კორპები, მინის და რეზინის საცობები</p> <p>ქიმიური ჭურჭლის რეცხვა, სითხეების საზომი ჭურჭელი. აწონვა, გაფილტვრა, აორთქლება, გაშრობა და გავარვარება. გადაკრისტალება.</p>	40	
2	25	<p>ხსნარების მომზადება, პროცენტული ხსნარები, ნორმალური ხსნარები, ტიტრიანი ხსნარები, გატიტვრის ტექნიკა, ინდიკატორები, კოლორიმეტრიის პრინციპები და ტექნიკა.</p> <p>ხელოვნური სარეცხი საშუალებების ხარისხის კონტროლი.</p> <p>სინთეზური სარეცხი საშუალებების ხარისხის კონტროლი.</p> <p>მათეთრებელი საშუალებების ხარისხის კონტროლი.</p>	40	
3	26	<p>მადენზიფიცირებელი და ანტისეპტიკური საშუალებების ხარისხის კონტროლი.</p> <p>ინსექტიციდები.</p> <p>კოსმეტიკური საშუალებების ხარისხის კონტროლი.</p>	40	
4	27	<p>პოლიტურები</p> <p>ლაქ-სადებრების ხარისხის კონტროლი.</p> <p>წებოების საშუალებების ხარისხის კონტროლი.</p> <p>შემკრავი (მჭიდი) ნივთიერების ხარისხის კონტროლი.</p>	40	
5	28	<p>კვების პროდუქტების ბიოლოგიური წარმოშობის ბუნებრივი და ანთროპოგენური ქიმიური კონტამინანტები</p>	40	

		კვებითი ინტოქსიკაციები სანიტარიული კანონმდებლობა და მარეგლამენტირებელი ნორმატიული დოკუმენტები		
6	29	სან-ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლეული- სადმი და მზა პროდუქტებისადმი. სურსათის ხარისხისა და უვნებლობის კვლევის მეთოდები. ორგანოლექტიკური შეფასება.	40	
7	30	ბიოლოგიური და ქიმიური უსაფრხოება. ხორცისა და ხორცპროდუქტების: ფრინველი, კვერცხი და მისი გადამუშავების პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება ,საანალიზოდ მომზადება და კვლევის მეთოდები. რძე და რძის პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება და კვლევის მეთოდები.	36	
		შუალედური გამოცდა		4
8	31	თევზის და მათი გადამუშავების პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება. მარცვალი, საფეკავ-საბურღულე და პურ- ფუნთუშეული ნაწარმის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება შაქარი და საკონდიტრო ნაწარმის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება. ხილ-ბოსტნეულის პროდუქციის საექსპერტო სინჯების აღება , საანალიზოდ მომზადება	40	
9	32	ზეთის ნედლეულის და ცხიმოვანი პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება. ალკოჰოლური და უალკოჰოლო პროდუქტების საექსპერტო სინჯების აღება და საანალიზოდ მომზადება. სასმელი წყლის ხარისხის ჰიგიენური შეფასება ორგანოლექტიკური, ფიზიკური და ქიმიური გამოკვლევების მიხედვით. ცენტრალიზებული წყალსადენის წყლის ხარისხის ნორმები, წყალსადენის წყლის ხარისხის შემოწმება	40	

10	33	<p>სასმელი წყლის ხარისხის შეფასება ახალი წყალსადენისათვის, წყლის მიწოდების წყაროს შერჩევის დროს.</p> <p>წყლის შემადგენლობის ცვალებადობა, ანალიზის თანმიმდევრობის სქემა.</p> <p>ქიმიური ანალიზის შედეგების გამოსახვა, ფიზიკური გამოკვლევები, სიმღვრიე, ნალექი, სუნი, გემო, ფერი, გამჭვირვალობა, შეწონილი ნივთიერებანი. აზოტის მინერალური შენაერთები, ნიტრატები</p>	40	
11	34	<p>მარილოვანი ამონიაკი, ალბუმინოიდური ამონიაკის აზოტი, რკინა, რეაქცია, საერთო და კარბონატული სიხისტე, კალციუმი, მაგნიუმი, სულფატ იონი, იოდი, აქტიური ქლორი წყალში.</p> <p>წყლის დაქლორვისათვის ქლორის საჭირო დოზის განსაზღვრა.</p> <p>წყლის შეფასება ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევების მიხედვით.</p>	40	
12	35	<p>სტერილი წყლისა და საკვები ნიადაგების დამზადება, მიკრობების საერთო რაოდენობის დადგენა, წყლის დათესვის და ბაქტერიების გამოზრდის წესი, კოლონიების დათვლა და შედეგების გამოსახვა.</p> <p>წყლის გამოკვლევა ჰელმინთების კვერცხებზე.</p> <p>საქართველოში მოქმედი სტანდარტების სახეები. სტანდარტიზაციის, შესაბამისობის შეფასების, ტექნიკური რეგლამენტების სფეროში საქართველოს მთავრობის სტრატეგია.</p>	40	
13	36	<p>საქართველოს სტანდარტი. საქართველოს სტანდარტად მიღებული საერთაშორისო/რეგიონალური ორგანიზაციის სტანდარტი. მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი. საერთაშორისო სტანდარტები.</p> <p>სურსათის უვნებლობის გლობალური სტანდარტი British Retail Consortium (BRC). სურსათის უვნებლობის სისტემის სერტიფიკაციის ახალი სქემა FSSC 22000.</p> <p>სურსათის უვნებლობისა და მართვის HACCP-ის სისტემები.</p> <p>ქიმიური პროდუქტების სტანდარტები.</p>	40	

		სარეცხი საშუალებები, საპონი , ჭურჭლის სარეცხი, ლაქების ამომყვანი, ანტისტატიკური საშუალებები(სტანდარტი).		
14	37	სამკურნალო-პროფილაქტიკური, სამრეწველო, საყოფაცხოვრებო დანიშნულების პროდუქცია(სტანდარტი). პარფიუმერულ-კოსმეტიკური პროდუქციის: პირის ღრუს ჰიგიენური საშუალებების, სახის კანისა და ტანის მოვლის საშუალებები(სტანდარტი) ; საყოფაცხოვრებო ქიმიის ნაწარმის სტანდარტი.	40	
15	38	ცხოველის საკვები, ცხოველის საკვების ნედლეული(სტანდარტი). ხარისხის მენეჯმენტის სისტემა ISO 9001 საგამოცდო ლაბორატორიების კომპეტენტურობის დამადასტურებელი სტანდარტი ISO 17025	38	
		დასკვნითი გამოცდა		4
		საბოლოო ჯამი	592	8
			600	

პროფესიულმა სტუდენტებმა მხედველობაში უნდა მიიღონ რომ პრაქტიკის ობიექტზე მათი გამოცხადებისა და ქცევის წესები, გარეგნული ფორმა და სხვა პირობები სრულიად უნდა შეესაბამებოდეს პრაქტიკის ობიექტის მიერ წაყენებულ მოთხოვნებს. მათ მიერ განხორციელებული უკანონო ქმედებისათვის პროფესიულ სტუდენტებს შესაძლებელია დაეკისროთ ადმინისტრაციული ან სისხლის სამართლებრივი პასუხისმგებლობა, აგრეთვე, პროფესიული სტუდენტი ვალდებულია პრაქტიკის ობიექტს სრულად აუნაზღაუროს არამართლზომიერი ქმედებით მიყენებული ზიანი.

ხელწერილი

ქ.თბილისი

-----20----წ

მე, -----,
(სახელი, გვარი) (პროგრამის დასახელება)

პროფესიული სტუდენტი, ამ დოკუმენტზე ხელმოწერით ვადასტურებ, რომ:

1. გავეცანი პრაქტიკის პროგრამას და ვიცი ჩემი მოვალეობები პრაქტიკის განმავლობაში;
2. განმეძარტა შრომის უსაფრთხოების წესები;
3. განმეძარტა ეთიკის ნორმები და ქცევის წესები;
4. განმეძარტა კონფიდენციალობის დაცვის აუცილებლობის შესახებ;
5. განმეძარტა ჩემი უფლებები, ვალდებულებები და სრულიად მაქვს გაცნობიერებული ის სამართლებრივი პასუხისმგებლობა რაც შეიძლება დამეკისროს ჩემს მიერ პრაქტიკის ობიექტზე განხორციელებული არამართლზომიერი ქმედების ან ობიექტისათვის მიყენებული ზიანის გამო.

ხელმოწერა -----