

სურსათის უვნებლობის სტანდარტებთან შესაბამისობის უზრუნველყოფა საწარმოში



პროგრამის მიზანი:

პროგრამის მიზანია, მსმენელი მოკლე დროში აღიჭურვოს ცოდნით და პროფესიული უნარ-ჩვევებით, რომელიც მას რეალურად გამოადგება მომავალ საქმიანობაში.

პროგრამის ხანგრძლივობა:

- 11 კვირა;

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

- ასაკი 18 წელი;
- საბაზო განალება;

სწავლის შედეგები:

1. სურსათის უვნებლობის ზოგადი ასპექტების აღწერა;
2. სურსათის უვნებლობის რეგულირების სისტემის აღწერა;
3. სურსათის უვნებლობის პროფილური დახასიათება;
4. საწარმოში ჰიგიენისა და წარმოების პროცესის კონტროლი;
5. წარმოების სხვადასხვა ეტაპზე სურსათის უვნებლობის მიმართ, პოტენციური საფრთხეების აღწერა;
6. სპეციალური დოკუმენტაციის შექმნა და წარმოება;
7. სურსათის უვნებლობის სისტემის პრერეკვიზიტული პროგრამების აღწერა;
8. საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP);

შეფასების მეთოდი:

- გამოკითხვა;
- პრაქტიკული დავალება;