

სურსათის უვნებლობა და ხარისხი კვების ობიექტებში

პროგრამის მიზანია მსმენელს შეასწავლოს სურსათის უვნებლობის საფრთხეები, საქონლის სახეები, კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი, პროდუქციის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი შეფასება, მიკროორგანიზმების კლასიფიკაცია და მათგან გამოწვეული დაავადებები; შტრიხკოდის და ანოტაციის წაკითხვა, საკვების მომზადება-დასაწყობება-შენახვა-მომზადების პროცესი, პერსონალის ჰიგიენა და ქცევის წესები, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, მათი თანმხლები ინსტრუქციები, რეცხვა-დეზინფექცია, მავნებლების კონტროლი.

პროგრამაში ისწავლება:

- ✓ სურსათის უვნებლობის მნიშვნელობა სასურსათო ჯაჭვში
- ✓ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეები: ბიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური საფრთხეები
- ✓ სასურსათო პროდუქტების კლასიფიკაცია, სასურსათო პროდუქტების ბიოქიმიური შემადგენლობისა და ენერგეტიკული ღირებულების განსაზღვრის წესი
- ✓ საქონელი, საქონლის სახეები, კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი
- ✓ სავაჭრო დარბაზში საქონლის განლაგების ტექნოლოგია, მერჩენდაიზინგის არსი და ძირითადი პრინციპები. პროდუქციის განლაგების ტიპები
- ✓ პროდუქციის ხარისხობრივი მიღების წესი, პროდუქციის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი შეფასების წესი
- ✓ შტრიხკოდის კითხვის წესი, შტრიხკოდის ფუნქციები და ტიპები
- ✓ ანოტაციის კითხვის წესი, მაღალი რისკის შემცველი პროდუქტები და მათი შენახვის წესები ალერგენი, კვებითი მოწამვლის გამომწვევები ფაქტორები
- ✓ მომსახურე პერსონალის ჰიგიენა და ქცევის წესები, ბაქტერიები და სურსათის უვნებლობა. ბაქტერიების გამრავლების დრო და ტემპერატურა, სახიფათო ტემპერატურული ზონა? რა არის + მაცივარი?, რა არის - მაცივარი?
- ✓ მიკროორგანიზმების კლასიფიკაცია და მათგან გამოწვეული დაავადებები; საკვების დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად პირადი ჰიგიენის პრევენციის ზომები
- ✓ საკვების მომზადება-დასაწყობება- შენახვა- მომზადების პროცესი
- ✓ მაღფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობები და ვადები, სერტიფიკატი, ხარისხის დამადასტურებელი დოკუმენტაცია.
- ✓ ხუთი გასაღების პრინციპი, სურსათის სათანადო თერმული დამუშავება, სურსათის შენახვა სათანადო ტემპერატურის პირობებში, უვნებელი წყლის და ნედლეულის გამოყენება.
- ✓ სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, მათი თანმხლები ინსტრუქციები, რეცხვა-დეზინფექციის წესი, მავნებლების კონტროლის წესი

- ✓ სასურსათო პროდუქტების კლასიფიკაციის გამოყენება
- ✓ სასურსათო პროდუქტების ბიოქიმიური შემადგენლობისა და ენერგეტიკული ღირებულების განსაზღვრა
- ✓ სამუშაო გარემოს ორგანიზება სავაჭრო ობიექტებში
- ✓ სავაჭრო დარბაზში საქონლის განლაგება
- ✓ პროდუქციის ხარისხობრივი მიღება, პროდუქციის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი შეფასება. პროდუქციის სასაქონლო სახის, ვარგისიანობის ვადების და გამოყენების წესების კონტროლი
- ✓ შტრიხკოდის წაკითხვა
- ✓ ანოტაციის წაკითხვა
- ✓ ჰიგიენა და ქცევის წესების გამოყენება
- ✓ მიკროორგანიზმების კლასიფიკაციის გამოყენება
- ✓ საკვების მიღება-დასაწყობება,
- ✓ სისუფთავის დაცვა, მზა და ნედლი პროდუქტების განცალკევება
- ✓ სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებებით რეცხვა-დეზინფექცია, მავნებლების კონტროლი

გამოყენებული მეთოდები:

პროგრამის სწავლებისას გამოიყენება თეორიული და პრაქტიკული სწავლების ფორმატი, პრაქტიკული უნარების გამომუშავებით, ადგილზე დასწრებით

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

- მინიმალური ასაკი 18 წელი;
- ქალაქ თბილისში რეგისტრაცია;

პროგრამაზე მოხვედრის ეტაპები:

- დოკუმენტაციის გადარჩევა;
- გასაუბრება

სწავლების ვადა: 2 თვე

დასაქმების სფერო:

სუპერმარკეტების ქსელი