

„სურსათის უვნებლობისა და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების ლაბორატორიული უზრუნველყოფა რძისა და პურ- პროდუქტების საწარმოებში“

(პროფესიული მომზადების პროგრამა)

პროფესიული მომზადების ფარგლებში გათვალისწინებული სწავლის შედეგის მიღწევის შემდეგ, კურსდამთავრებული მიიღებს პროფესიული კვალიფიკაციის ნაწილის დამადასტურებელ, სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ პროფესიული განათლების სერთიფიკატს დანართით, რომელშიც ფიქსირდება კურსდამთავრებულის მიერ პროგრამის ფარგლებში მიღწერული სწავლის შედეგები.

პროგრამის ხანგრძლივობა კვირებში: 12

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები: სრული ზოგადი განათლება

პროგრამის მიზნები: პროგრამის მიზანია მსმენელმა შეიძინოს თეორიული ცოდნა და პროფესიული უნარები, რომელიც მას რეალურად გამოადგება მომავალ საქმიანობაში. პროგრამის მიზანია მოკლე ვადაში მოამზადოს შრომის ბაზრის მოთხოვნების შესაბამისი სპეციალისტები, რომლებსაც ეცოდინებათ წარმოების სხვადასხვა ეტაპზე სურსათის უვნებლობის მიმართ წაყენებული მოთხოვნები, საწარმოებში ჰიგიენისა (GHP) და წარმოების კარგი პრაქტიკა (GMP), საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP). მსმენელები შეძლებენ რძისა და პურ-პროდუქტების საწარმოების ლაბორატორიის დახასიათებას, მისი მნიშვნელობის გაცნობიერებას, რძისა და პურ-პროდუქტების საშუალო სინჯის აღებას, მათ ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების განსაზღვრას.

სწავლის შედეგები: მსმენელს შეუძლია

1. სურსათის უვნებლობის ზოგადი ასპექტებისა და რეგულირების სისტემის აღწერა;
2. რძის პროდუქტების წარმოების საბაზისო ლაბორატორიის დახასიათება;
3. რძისა და რძის პროდუქტების თვისებების განსაზღვრა ლაბორატორიული ანალიზის მეთოდებით;
4. ფქვილის, პურისა და პურ-პროდუქტების თვისებების განსაზღვრა ლაბორატორიული ანალიზის მეთოდებით;
5. რძისა და პურის საწარმოებში ჰიგიენისა და წარმოების კარგი პრაქტიკის (GHP) და (GMP) აღწერა;

წარმოების სხვადასხვა ეტაპზე სურსათის უვნებლობის მიმართ, პოტენციური საფრთხეების აღწერა.