

**საუნივერსიტეტო უწყვეტი განათლების
ტრენინგ-კურსი**

კურსის სახელწოდება:	ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისთვის საჭირო რეკომენდაციები სურსათის ბიზნესოპერატორებისთვის. Recommendations for the prevention of the spread of new coronavirus (COVID-19) for food business operators.
კურსის მოცულობა:	8 საათი
კურსის ხელმძღვანელი	ქეთევან დადიანი - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი; გიორგი მიქაძე - მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი.
კურსის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსები	ქეთევან დადიანი - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი; გიორგი მიქაძე - მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი.
სწავლების ენა:	ქართული
სამიზნე ჯგუფი:	კურსის სამიზნე ჯგუფს შესაძლოა წარმოადგენდნენ, როგორც დიპლომირებული, ასევე ზოგადი განათლების მქონე პირები, ან მომიჯნავე პროფესიების ადამიანები, რომელთაც თავიანთი საქმიანობიდან ან სამომავლო პერსპექტივიებიდან გამომდინარე აქვთ დაინტერესება აღნიშნული პროგრამის გავლის.
კურსში ჩართვის წინაპირობა მსმენელთათვის:	ზოგადი განათლების საბაზო საფეხური. დამატებითი მოთხოვნაა - მინიმალური ასაკი 18 წელი.
კურსის მიზანი:	მომზადოს სურსათის უვნებლობის სპეციალისტები, რომლებიც შეძლებენ: სურსათის ბიზნესოპერატორებთან დაიცვან და გააკონტროლონ ის ზომები, რომელებიც საჭიროა ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისთვის, ასევე დაინტერესებული პირების მიმართ გასცენ შესაბამისი რეკომენდაციები.

<p>სწავლის შედეგები:</p>	<p>1. მსმენელს აქვს ცოდნა - სურსათის უვნებლობაზე მოქმედ პოტენციურ საფრთხეებზე (ფიზიკური, ქიმიური, ბიოლოგიური მ.შ. ვირუსოლოგიური); სურსათის ბიზნესოპერატორებისთვის ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისთვის საჭირო ღონისძიებებთან დაკავშირებულ საქართველოში და სხვა ქვეყნებში არსებულ საკანონმდებლო და სარეკომენდაციო მოთხოვნებზე.</p> <p>2. მსმენელს აქვს ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი - შეძლებს მიღებული ცოდნა გამოიყენოს პრაქტიკაში. მონაწილეობა მიიღოს სხვადასხვა პროფილის სურსათის საწარმოებში ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისთვის საჭირო ღონისძიებების დანერგვაში, ასევე გასცეს შესაბამისი რეკომენდაციები და აკონტროლოს რეკომენდაციების შესრულების მდგომარეობა.</p> <p>3. მსმენელს აქვს შეფასებისა და დასკვნის უნარი - შეძლებს შეაფასოს სხვადასხვა პროფილის საწარმოებში სურსათის უვნებლობაზე მოქმედი პოტენციური საფრთხეების (ფიზიკური, ქიმიური, ბიოლოგიური) აღმოცენების, გამოვლენისა და პრევენციის მიმართ სურსათის ბიზნესოპერატორის მიერ დადგენილი კონტროლის ღონისძიებების ეფექტიანობა, ამოიცნოს შეუსაბამობა და მათი გამომწვევი ფაქტორები, სურსათის ბიზნესოპერატორს მიაწოდოს შესაბამისი რჩევები და რეკომენდაციები.</p> <p>4. მსმენელს აქვს სწავლის უნარი - მიღებული ცოდნისა და ინფორმაციის საფუძველზე მოიძიოს შესაბამისი წყაროები, რომლებიც უზრუნველყოფენ მის უწყვეტ პროფესიულ განვითარებას.</p> <p>5. მსმენელს აქვს კომუნიკაციის უნარი - შეეძლება კომუნიკაციის დამყარება ბიზნესოპერატორებთან, ამ სფეროში მოღვაწე და დაინტერესებულ სუბიექტებთან, ასევე შეიძენს სხვისი საუბრის მოსმენის, გააზრებისა და საჭიროებისას დაზუსტების უნარს, თავის საქმიანობაში საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენების უნარს.</p>
<p>სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები:</p>	<p>ლექცია, დისკუსია, დემონსტრაცია, ტესტირება.</p>
<p>მსმენელის შეფასების სისტემა:</p>	<p>- დასწრება 80 %; - საბოლოო ტესტირება</p>
<p>სერტიფიკატის მინიჭების მოთხოვნები:</p>	<p>სერტიფიკატის მისანიჭებლად აუცილებელია: - მსმენელი დაესწროს სასერტიფიკატო კურსს; - კურსის არასაპატიო მიზეზით გაცდენა არ უნდა შეადგენდეს საერთო საათების რაოდენობის 20%-ზე მეტს; - მონაწილეთა მიერ საბოლოო ტესტის წერა.</p>
<p>კურსის განხორციელებისათვის საჭირო მატერიალურ-ტექნიკური რესურსები:</p>	<p>- სატრენინგო აუდიტორია; - ლეპტოპი და პროექტორი, მარკერები; - მსმენელებისათვის კალმისტრები და ბლოკნოტები;</p>

	<p>-მსმენელებისათვის ტრენინგის სასწავლო მასალის დაბეჭდვა/მიწოდება.</p> <p>- სასწავლო პროცესის წარმართვისათვის ასევე გამოიყენება დისტანციური, ონლაინ სწავლების რეჟიმი Zoom-ის პლატფორმის გამოყენებით.</p>
--	--

კურსის სტრუქტურა და შინაარსი

#	თემა / სესია	საათების რაოდენობა თითოეული თემისათვის	მეთოდები	სასწავლო მასალა
1.	სურსათის უვნებლობაზე მოქმედი ფიზიკური, ქიმიური და ბიოლოგიური (მ.შ. ვირუსები) საფრთხეები.	2 საათი	ლექცია, დისკუსია, დემონსტრაცია, ტესტირება.	წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
2.	სურსათისმიერი დაავადებები: სტასტიკა, ინფექციის წყარო, გადაცემის მექანიზმი, მიმღები ორგანიზმი.	1 საათი	ლექცია, დისკუსია, დემონსტრაცია, ტესტირება.	წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
3.	ზოგადი ცნობები ახალი კორონავირუსის (COVID-19) აღმოცენების, გავრცელების, გადაცემის მექანიზმისა და პრევენციის შესახებ.	1 საათი	ლექცია, დისკუსია, დემონსტრაცია, ტესტირება.	წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
4.	მოთხოვნები სურსათის ბიზნესოპერატორებისთვის: ტერიტორია; წყალმომარაგება და კანალიზაცია; განათება; ვენტილაცია; საწარმოო სათავსები; მოწყობილობა და აღჭურვილობა; დასუფთავება და რეცხვა/დეზინფექცია; პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა; ნარჩენების გატანა; სურსათის მიღება, დამუშავება და შენახვა; დოკუმენტაცია/ჩანაწერები; სურსათის ტრანსპორტირება და რეალიზაცია.	2 საათი	ლექცია, დისკუსია, დემონსტრაცია, ტესტირება.	წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.

5.	სურსათის ბიზნესოპერატორის მიერ განსახორციელებელი ის აუცილებელი ღონისძიებები, რომლებიც განაპირობებენ ახალი კორონავირუსის (COVID-19) დაინფიცირებისაგან პერსონალისა და მომხმარებლის დაცვას.	2 საათი	ლექცია, დისკუსია, დემონსტრაცია, ტესტირება.	წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
6.	სულ	8 საათი		

დანართი

სასწავლო ლიტერატურა

კონსპექტები მომზადდება სხვადასხვა მასალებზე, ინტერნეტ-წყაროებზე, საქართველოსა და ევროკავშირის კანონმდებლობაზე და საერთაშორისო ორგანიზაციების გაიდლაინებზე დაყრდნობით:

- საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“.
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის №90 დადგენილება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2020 წლის 23 მარტის №181 დადგენილება „საქართველოში ახალი კორონავირუსის გავრცელების აღკვეთის მიზნით გასატარებელი ღონისძიებების დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2020 წლის 4 აპრილის №01-149/ო ბრძანება „სამუშაო ადგილებზე ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით რეკომენდაციების დამტკიცების თაობაზე“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2002 წლის 28 იანვრის (EC) №178/2002 რეგულაცია „სურსათის სამართლის ძირითადი პრინციპებისა და მოთხოვნების, სურსათის უვნებლობის ევროპულ უწყების განსაზღვრის, ასევე სურსათის უვნებლობის პროცედურების შესახებ“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის (EC) №852/2004 რეგულაცია „სურსათის ჰიგიენის შესახებ“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის (EC) №853/2004 რეგულაცია „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესების შესახებ“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2011 წლის 25 ოქტომბრის (EU) №1169/2011 რეგულაცია „მომხმარებლისათვის სურსათთან დაკავშირებული ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“.
- კოდექს ალიმენტარიუსის პრაქტიკის კოდექსი CAC/RCP 1-1969 „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები“.
- COVID-19 და სურსათის უვნებლობა - გაიდლაინი სურსათის ბიზნესოპერატორებისთვის, FAO/WHO; 07.04.2020.

რეკომენდებული ინტერნეტ წყაროები:

www.who.int

www.fao.org;

www.codexalimentarius.net

www.efsa.eu.int

<http://www.cdc.gov/nceh/>

<https://eur-lex.europa.eu>

<https://www.iso.org>

www.nfa.gov.ge