|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამის დანართი N32**  **D:\DESKTOP\logo da dizaini\logo - Copy.png**   |  | | --- | | **შპს საზოგადოებრივი კოლეჯი თბილისისი N 1 სამედიცინო სასწავლებელი** |  |  | | --- | | **პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა**  **პრაქტიკოსი ექთანი**  **მოდულის სტატუსი -არჩევითიპროფესიულიმოდული** |     **2018 წელი** |

**მოდული დანართი N32**

**1.ზოგადი ინფორმაცია**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **რეგისტრაციის ნომერი :** | 0910126 | |
| **სახელწოდება:** | კვება და დიეტა |
| **გამოქვეყნების თარიღი:** | 28.07.2015 | |
| **ევროპულ კვალიფიკაციათა ჩარჩოს კვალიფიკაციის დონესთან შესაბამისობა:** | მეხუთე | |
| **პროფესიული განათლების საფეხურთან შესაბამისობა** | მეხუთე | |
| **მოცულობა კრედიტებში:** | 2 | |
| **მოდულზე დაშვების წინაპირობა:** | სრული ზოგადი განათლება  მოდული: ავადმყოფისმოვლა | |
| **მოდულის აღწერა:** | მოდულის დასრულების შემდეგ პირს შეუძლია:   * კვების ჰიგიენის ძირითადი პრინციპების პრაქტიკული საქმიანობისას გამოყენება * საკვები ნივთიერებების დახასიათება * სწორი (ჯანმრთელი) კვების თავისებურებების ჩამოყალიბება * კვების პროდუქტების შენახვა * კვების რეჟიმის შედგენა | |

**2სტანდარტული ჩანაწერები**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **სწავლის შედეგები**  **სტუდენტს შეუძლია** | **შესრულების კრიტერიუმები** | **კომპეტენციის პარამეტრების ფარგლები** | **მტკიცებულებები** |
| 1. **კვების ჰიგიენის ძირითადი პრინციპების პრაქტიკული საქმიანობისას გამოყენება** | 1. სწორად განმარტავს კვების ჰიგიენის მიზნებს, ამოცანებს, პრინციპებს.  2.სწორად აღწერს ძირითადი საკვები ნივთიერებების ჰიგიენურ შეფასებას  3.სწორად განმარტავსკვების სახეებს: სამკურნალო-პროფილაქტიკური და დიეტური კვება  4.ზუსტად განმარტავს კვების რაციონალიზაციის და სანიტარული მეთვალყურეობის გახორციელების გზებს | სრულად არის ასახული შესრულების კრიტერიუმში | წერილობითი ან/და ზეპირი მტკიცებულება(1,2,4)  შესრულების მტკიცებულება(3)  შედეგი/პროდუქტი, როგორც მტკიცებულება (3) |
| 2**. საკვები ნივთიერებების დახასიათება** | 1.სწორად აღწერს საკვები ნივთიერებების **ძირითად მახასიათებლებს:**მცენარეული წარმოშობის საკვები პროდუქტები  2.სწორად ახასიათებს ძირითად საკვებ ნივთიერებებს | **ძირითად მახასიათებლები:**ცხოველური წარმოშობის საკვები პროდუქტები; კვერცხი და რძის პროდუქტები; | წერილობითი ან/და ზეპირი მტკიცებულება(1,2) |
| **3. სწორი (ჯანმრთელი) კვების თავისებურებების ჩამოყალიბება** | 1. ზუსტად განსაზღვრავს სწორი კვების ძირითად პრინციპებს (ჯანმრთელი/პაციენტი) 2. სწორად განსაზღვრავს ადამიანის ორგანიზმის ფიზიოლოგიურ და ჰიგიენურ მოთხოვნილებას საკვებ ნივთიერებებზე კონკრეტულ შემთხვევაში 3. ადგენს ორგანიზმისთვის აუცილებელ საკვებ ნივთიერებებს და მათ გადანაწილებას დღის განმავლობაში (ჯანმრთელი/პაციენტი) 4. სწორად ჩამოთვლის აკრძალული და აუცილებელი პროდუქტების სახეობას სხვადასხვა დაავადებების არსებობის შემთხვევაში 5. ზუსტად ითვლის ორგანიზმისათვის აუცილებელი საკვები ნივთიერებების კალორაჟს (ჯანმრთელი/პაციენტი) 6. სწორად საზღვრვავს საკვები რაციონის გადანაწილებასა და პაციენტისთვის სითხის მოთხოვნილებას სხვადასხვა ასაკობრივ ჯგუფში წონის, ასაკის და დაავადებების გათვალისწინებით | სრულად არის ასახული შესრულების კრიტერიუმში | წერილობითი ან/და ზეპირი მტკიცებულება (1,2,4,6)  შესრულების მტკიცებულება(3, 5) |
| **4. კვების პროდუქტების შენახვა** | 1. სწორად განსაზღვრავს კვების პროდუქტების შენახვის, ტრანსპორტირების არსებულ წესებს 2. ზუსტად განმარტავს კვების პროდუქტების შენახვის და წესებს/ვადებს, ტემპერატურულ რეჟიმს | სრულად არის ასახული შესრულების კრიტერიუმში | წერილობითი ან/და ზეპირი მტკიცებულება(1,2) |
| **5. კვების რეჟიმის შედგენა** | 1. სწორად აღწერს მენიუს და კვების განრიგის შედეგენის წესებს/თავისებურებებს 2. ადგენს მენიუს და კვების განრიგის შესაბამისი წესების დაცვით | სრულად არის ასახული შესრულების კრიტერიუმში | წერილობითი ან/და ზეპირი მტკიცებულება(1)  შედეგი/პროდუქტი, როგორც მტკიცებულება(2) |

**3, დამხმარე ჩანაწერები**

* 1. **საათების განაწილების სქემა**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | |
| **სწავლის შედეგები** | **საათების განაწილება სწავლის შედეგების მიხედვით** | | | | |
| **საკონტაქტო სასწავლო დატვირთვა** | | **დამოუკიდებელი**  **სამუშაოები** | **შეფასება** | **სულ** |
| **თეორიული**  **მეცადინეობა** | **პრაქტიკული**  **მეცადინეობა** |
| **სწავლის შედეგი 1** | 3 | 4 | 2 | 2 | 11 |
| **სწავლის შედეგი 2** | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| **სწავლის შედეგი 3** | 4 | 5 | 2 | 2 | 13 |
| **სწავლის შედეგი 4** | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| **სწავლის შედეგი 5** | 2 | 4 | 2 | 2 | 10 |
| **სულ** | 13 | 17 | 10 | 10 | 50 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**3.2 მოდულის განხორციელების მიდგომები**

მოდული ხორციელდება საგანმანათლებლო დაწესებულების აუდიტორიაში, რომელიც აღჭურვილია კომპიუტერით, პროექტორით, ფოტო და ვიდეო თვალსაჩინოებებით.

* 1. **სასწავლოა თემატიკა და სწავლების მეთოდები**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **სწავლის შედეგი** | **სწავლის შედეგის შესაბამისი თემატიკა** | **სწავლების მეთოდები** |
| **სწავლის შედეგი 1** | * კვების ჰიგიენა,როგორც მეცნიერება, ადამიანი ორგანიზმის ადექვატური კვებისშესახებ * ძირითადი საკვები ინგრედიენტები, მათი თვისებები და მნიშვნელობა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის | ლექცია  დისკუსია/დებატები  პრაქტიკული დავალება |
| **სწავლის შედეგი 2** | * საკვების შედგენილობა * კვების პროდუქტების ჯგუფები; კვების ფიზიოლოგია | ლექცია, დისკუსია/დებატები |
| **სწავლის შედეგი 3** | * სწორი კვება, რაციონალური კვების კონცეფცია, არასრულფასოვანი კვების შედეგები * ორგანიზმისთვის აუცილებელი საკვები ნივთიერებები და მათი გადანაწილება დღის განმავლობაში (ჯანმრთელი/პაციენტი) * აკრძალული და აუცილებელი პროდუქტების სახეობა სხვადასხვა დაავადებების არსებობის შემთხვევაში | ლექცია,  პრაქტიკული დავალება |
| **სწავლის შედეგი 4** | * ტრანსპორტირებისასკვებისპროდუქტებისგანმხოლოებისწესებისდაცვა, ტრანსპორტირებისპირობები * ჰიგიენურიმოთხოვნებიმიღებულიკვებისპროდუქტების(ფქვილი, მაკარონი, ხორცი, ფრინველისხორცი, თევზი– შეცივებული, გაყინული, დამარილებული, შებოლილი) ხარისხისადმი * კვებისპროდუქტებისშენახვისწესები: ტემპერატურულიდატენიანობისრეჟიმისდაცვა; განსაკუთრებითმალფუჭებადიპროდუქტებისშენახვისსპეციფიკურიწესები. | ლექცია, შემთხვევის შესწავლა,  პრაქტიკული დავალება |
| **სწავლის შედეგი 5** | * მენიუსდაკვებისგანრიგისშედეგენისწესებიდათავისებურებები * კვებისრეჟიმი. | ლექცია,  პრაქტიკული დავალება |

* 1. **მოდული ხორციელდება: შპს საზოგადოებრივი კოლეჯი თბილისის N1 სამედიცინო სასწავლებელში A გარემოში ოთახი N 6; ოთახი N14 (II-სართული), ოთახი N18 (III-სართული).**
  2. **ტექნიკური აღჭურვილობის ნორმატივი**

**ნაწილი1.ტექნიკური აღჭურვილობის ნორმატივი, რომელიც საგანმანათლებლო დაწესებულებას აქვს საკუთრებაში/მფლობელობაში პროგრამის განხორცილების ძირითად ადგილზე.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | დასახელება | ტექნიკურიმახასიათებლები | რაოდენობა | შენიშვნა |
| 1 | სტუდენტისსაკლასოსამუშაოადგილი (მაგიდა/სკამი)[[1]](#footnote-2) |  | 1 | პროფესიულსტუდენტზე |
| 2 | მასწავლებლისსამუშაოადგილი (მაგიდა /სკამი) |  | 1 | სასწავლოოთახზე |
| 3 | დემონსტრირებისციფრულისაშუალებები | მონიტორი | 1 | სასწავლოოთახზე |
| 4 | დაფა |  | 1 | სასწავლოოთახზე |
| 5 | კომპიუტერიმასწავლებლისათვის | კომპიუტერი 4გბ ოპერატიული მეხსიერებით, 500 გბ. მყარი დისკი | 1 | სასწავლოოთახზე |
| 6 | სასწავლოპლაკატებიდავიდეომასალა | თემატიკისმიხედვით | 1 | სასწავლოოთახზე |

**ნაწილი 2. ტექნიკური აღჭურვილობის ნორმატივი, რომელიც დაწესებულების მიერ საგანმანათლებლო პროგრამის განხორცილების მიზნით უზრუნველყოფილი/ხელმისაწვდომია სასწავლო მიზნებისათვის სასწავლებლის ბაზაზე ან საწარმოო პრაქტიკის ობიექტზე (სასწავლო დაწესებულების ფარგლებს გარეთ) ოფიციალური შეთანხმების საფუძველზე.**

**ნაწილი 3. მასალები და ნედლეული**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | დასახელება | ტექნიკურიმახასიათებლები | რაოდენობა | შენიშვნა |
| 1 | საშლელი | დაფის | 1 | ჯგუფზე |
| 2 | მარკერი | დაფის | 5 | ჯგუფზე |

**3.6 მტკიცებულებების შეგროვების მიდგომები**

მტკიცებულებების შეგროვება ხდება სასწავლო დაწესებულების აუდიტორიასა და სიმულაციის ოთახში. სტუდენტის შეფასება ხორციელდება აუდიტორიაში და სიმულაციის ოთახში მუშაობის დროს.

სტუდენტმა მოდულთან დაკავშირებული ცოდნა უნდა გამოავლინოს როგორც ზეპირი/ წერილობითი(13), შესრულების მტკიცებულების (4),შედეგის (3) სახით კოლეჯის აუდიტორიისა და სიმულაციის ოთახის პირობებში.

მნიშვნელოვანია, რომ სტუდენტმა წარმოადგინოს დავალებებისა და აქტივობების ფართო დიაპაზონი, რომელიც მჭიდრო კავშირშია სწავლის შედეგებთან.

განხორციელებული აქტივობების და დავალებების მრავალფეროვნება უზრუნველყოფს პრაქტიკული სამუშაოს შესრულების შედეგად უნარების განვითარებას.

მნიშვნელოვანია პრაქტიკული დავალების მიცემა ინდივიდუალურად, თითოეული სტუდენტის ცოდნის და უნარების დასადგენად.

შეფასება შედგება განმსაზღვრელი და განმავითარებელი შეფასებებისგან.

მნიშვნელოვანია პრაქტიკული დავალების მიცემა სტუდენტთა ჯგუფისათვის სხვადასხვა პროცესში მათი პრაქტიკული უნარების შეფასების მიზნით

**3.7.შეფასების მიმართულებები და ინსტრუმენტები**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **სწავლის შედეგი** | **შეფასების მიმართულება** | | |
| პროცესზე დაკვირვება | პროდუქტის/ შედეგის შეფასება | გამოკითხვა |
| **სწავლის შედეგი 1** | პრაქტიკულიდავალება | პრაქტიკული დავალება | ტესტი |
| **სწავლის შედეგი 2** |  |  | ზეპირი შეკითხვები |
| **სწავლის შედეგი 3** | პრაქტიკული დავალება |  | ზეპირი შეკითხვები |
| **სწავლის შედეგი 4** | პრაქტიკული დავალება | პრაქტიკული დავალება | ზეპირი შეკითხვები |
| **სწავლის შედეგი 5** | პრაქტიკული დავალება | პრაქტიკული დავალება | ზეპირიგამოცდა |

* 1. **ლიტერატურა ან/და ინფორმაციის წყაროები**

1. ელექტრონული სახელმძღვანელო - ,,საექთნო საქმე,, თბილისი 2015წ.
2. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება №258/ნ2002 წლის 17 სექტემბერი - სამკურნალო დიეტების დამტკიცების შესახებ
3. სასურსათონედლეულისადაკვებისპროდუქტებისხარისხისადაუსაფრთხოებისსანიტარიულიწესებისადანორმებისდამტკიცებისშესახებ - 2001 წლის16 აგვისტოს№301/ნ (საქართველოსსაკანონმდებლომაცნე, №91, 2001წ.)
4. განსაკუთრებითმალფუჭებადიპროდუქტებისშენახვისპირობებისადავადებისდამტკიცებისშესახებ -2001 წლის16 აგვისტოს№303/ნ (საქართველოსსაკანონმდებლომაცნე, №91, 2001წ.)
5. ჰიგიენა და სანიტარულ–ჰიგიენურ გამიკვლევათა ტექნიკა.–თბ.; განათლება, 1987გვაზავა.

|  |
| --- |
|  |

* 1. **სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების (სსსმ) და შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე (შშმ) სტუდენტების სწავლებისათვის**

საჭიროების შემთხვევაში, სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე სტუდენტისთვის შპს საზოგადოებრივი კოლეჯი თბილისის N1 სამედიცინო სასწავლებლის მიერ შემუშავდება ინდივიდუალური სასწავლო გეგმა, რომელიც ეფუძნება პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამას/ მოდულს და წარმოადგენს მის მოდიფიკაციას

მისაღწევი სწავლის შედეგების თვისობრივ და ან რაოდენობრივ ცვლილებას) და/ან აკომოდაციას ( სწავლებისა და შეფასების მიდგომებში ცვლილებას მისაღწევი სწავლის შედეგების ცვლილების გარეშე) და, შესაბამისად, აზუსტებს სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე სტუდენტისთვის საჭირო დამატებით საგანმანათლებლო მომსახურებას.

ინდივიდუალური სასწავლო გეგმა გამოიყენება როგორც სახელმძღვანელო სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე პროფესიული სტუდენტის საგანმანათლებლო პროცესის განხორციელებისთვის. ინდივიდუალურისასწავლო გეგმის ფარგლებში სპეციალური საგანმანათლებლო საჭიროების მქონე სტუდენტის მიმდინარე შეფასება ხორციელდება ინდივიდუალურად განსაზღვრულ მისაღწევ სწავლის შედეგებთან, ხოლო საბოლოო შეფასება და კრედიტების მინიჭება– საგანმანათლებლო პროგრამის /მოდულის მოთხოვნებთან მიმართებით.

**მოდულის განმახორციელებელი:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **სახელი და გვარი** | **საკონტაქტო ინფორმაცია** | **კვალიფიკაცია დიპლომის მიხედვით** | **სამუშაო სტაჟი** |
| **ტელეფონი, ელ-ფოსტა** |
| 1. | **ნინო თევდორაძე** | **599-65-54-12** | **ექთანი** | **32 წელი** |

1. [↑](#footnote-ref-2)