



საქართველოს ეკონომიკის
განვითარების კორპორაცია



ვორქშოპი

HACCP მცირე და საშუალო ბიზნესისათვის

BDO Academy

BDO

მონაწილეებისათვის HACCP სისტემის
გაცნობა, დანერგვისა და მართვისათვის
საჭირო საბაზისო ცოდნის შეძენა.

4 საათი 15 წუთი(1 შეხვედრა)

ინტერაქტიული ვორქშოფის შინაარსი

სესია I – თეორიული ნაწილი (10:00 - 11:30)

- ▶ სურსათის უვნებლობა, სურსათის უვნებლობის საჭიროება და მიდგომები
- ▶ რა არის HACCP და რა საკითხებში გვეხმარება ის?
- ▶ HACCP-ის 7 პრინციპი და დანერგვის 12 ეტაპი
- ▶ როგორ დავწეროთ HACCP ისე, რომ ის იქცეს ჩვენს უპირატესობად და არა ტვირთად.
- ▶ წარმატებული დანერგვის პრაქტიკული მაგალითები

შესვენება (11:30 - 12:00)

სესია II - პრაქტიკული ვორქშოპი (12:00 - 13:00)

მონაწილეები ჯგუფურად იმუშავებენ რეალურ საწარმოო პროცესზე

- ▶ წინასწარ შერჩეული ჯგუფზე მორგებული საწარმოო პროცესის მიხედვით ბლოკსქემის შედგენა
- ▶ საფრთხეების იდენტიფიკაცია
- ▶ კონტროლის ღონისძიებების განსაზღვრა
- ▶ როგორ განვახორციელოთ სისტემის გადამოწმება და ვმართოთ ჩანაწერები ეფექტურად ზედმეტი დანაკარგების გარეშე

შესვენება (13:00-13:15)

სესია III - მსმენელების პრეზენტაცია და ტრენერის უკუკავშირი (13:15 - 14:15)

- ▶ მონაწილეთა მიერ პრაქტიკული დავალების პრეზენტაცია
- ▶ განხილვა და შეფასება
- ▶ ტრენერის რეკომენდაციები
- ▶ ყველაზე ხშირად დაშვებული შეცდომების განხილვა
- ▶ კითხვა-პასუხი და პროფესიონალური, ჯგუფზე მორგებული რჩევები
- ▶ ცოდნის შეფასების ტესტი



ვორქშოფის სწავლების შედეგები

ტრენინგის მონაწილეები დასრულების შემდეგ შეძლებენ:

- ▶ აღწერონ HACCP-ის 7 პრინციპი და დანერგვის 12 ნაბიჯი;
- ▶ ჩაატარონ საფრთხეების ანალიზის საბაზისო პროცესი;
- ▶ განსაზღვრონ კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (CCP);
- ▶ გაიგონ მონიტორინგის, კორექტირების, ვერიფიკაციისა და დოკუმენტირების მოთხოვნები;
- ▶ გამოიყენონ მიღებული ცოდნა საკუთარ საწარმოში HACCP სისტემის დანერგვის პროცესში;
- ▶ ამოიცნონ სურსათის უვნებლობის ძირითადი საფრთხეები;
- ▶ აქციონ თავიანთი სისტემა მარკეტინგულ და კონკურენტულ უპირატესობად.

კურსის შეფასება

შეხვედრის დასრულების შემდეგ სერტიფიკატის მისაღებად მონაწილე უნდა დაესწროს ვორქშოფს.

