

**პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა**

ბაკალავრიატში სწავლის უფლება აქვს მხოლოდ სრული ზოგადი განათლების დამადასტურებელი სახელმწიფო სერტიფიკატის მფლობელს ან მასთან გათანაბრებულ პირს, რომელიც ჩაირიცხება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

**პროგრამის მიზანია:**

პროგრამის მიზანია მოამზადოს სასურსათო ტექნოლოგიის დარგის სპეციალისტები, რომლებსაც ეცოდინებათ სასურსათო ტექნოლოგიაში ჰურპროდუქტების, შაქრის, სპირტის, საკონდიტრო, ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების, ხორცისა და რძის პროდუქტების, საკონსერვო წარმოება; სასურსათო პროდუქტთა წარმოების ტექნოლოგიურ სქემები, წარმოებისას მიმდინარე ფიზიკო-ქიმიური პროცესები, გამოყენებული ნადლეულის დახასიათება, სასურსათო პროდუქტების ფიზიკო-ქიმიურ ანალიზი.

**სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)**

- იაზრებს სასურსათო ტექნოლოგიის ფართო სფეროს, რომელიც მოიცავს თეორიებსა და პრინციპებს.
- განსაზღვრავს სასურსათო ტექნოლოგიის კომპლექსურ საკითხებს;
- აყალიბებს ძირითადი სფეროების ურთიერთკავშირს და განმარტავს სასურსათო ტექნოლოგიის ტერმინოლოგიას.
- განასხვავებს ერთმანეთისგან ტექნოლოგიური პროცესების და მოწყობილობების უსაფრთხო მუშაობის მეთოდებსა და საშუალებებს, მოწყობილობების და სისტემების მომსახურების და ექსპლუატაციის ნორმებს, გარემოს დაცვას, შრომის უსაფრთხოების ნორმატიულ-ტექნიკურ და ორგანიზაციულ საკითხებს;
- იყენებს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროსათვის დამახასიათებელ და ასევე ზოგიერთ გამორჩეულ მეთოდს პრობლემების გადასაჭრელად და გეგმავს კვლევითი ან პრაქტიკული ხასიათის პროექტის განხორციელებას წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად;
- შეუძლია სასურსათო ტექნოლოგიაში გამოყენებული აპარატების, მანქანა-დანადგარების უსაფრთხო ექსპლუატაცია, ტექნოლოგიური პარამეტრების დაცვა.
- მონაწილეობს სასურსათო ტექნოლოგიის ტექნოლოგიური პროცესების განხორციელებაში, იყენებს პროდუქციის ხარისხის კონტროლის თანამედროვე მეთოდოლოგიას;
- გეგმავს განსაზღვრული მითითებებისა და ინსტრუქციების შესაბამისად ინოვაციური მეთოდების, თანამედროვე ტექნიკური და ტექნოლოგიური საშუალებების დანერგვაში მონაწილეობას;
- განიხილავს და აანალიზებს სასურსათო ტექნოლოგიაში გამოყენებული სხვადასხვა წარმოშობის ძირითადი და დამხმარე ნედლეულის შენახვასა და ტექნოლოგიური პროცესისათვის მომზადების რეჟიმსა და პირობების დაცვას.
- გეგმავს კვლევითი ცალკეული კომპონენტების განხორციელებას წინასწარ შეთანხმებული რეკომენდაციების და მითითებების შესაბამისად;
- განიხილავს ტექნიკური და ტექნოლოგიური საშუალებების უსაფრთხო და გარემოს დაცვითი მოთხოვნებით ექსპლუატაციას და ითვალისწინებს ტექნოლოგიურ პროცესებში მენეჯერული და მარკეტინგული ხასიათის წინადადებებს.

- განმარტავს სასურსათო ტექნოლოგიისათვის დამახასიათებელი მონაცემების – ნედლეულის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლებს, ტექნოლოგიური რეჟიმის პარამეტრებს, პროდუქციის ხარისხობრივ მაჩვენებლებს, წარმოებული პროდუქციის თვითღირებულებას. გეგმავს წარმოების რენტაბელობა – შეგროვებას და დამოუკიდებლად ამზადებს ანგარიშს.
- შეუძლია მიღებული მონაცემების ანალიზი სტანდარტული და ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენებით, ტექნოლოგიის ცალკეული სტადიების ოპტიმალური შეფასება, რისკ-ფაქტორებზე რეაგირება და დასაბუთებული დასკვნის ჩამოყალიბება;
- სასურსათო ტექნოლოგიის ირგვლივ არსებული იდეებისა და პრობლემების, ასევე არსებული პრობლემების აღმოფხვრის შესახებ დეტალური ინფორმაციის სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ზეპირად გადაცემა ქართულ და უცხოურ ენებზე, თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების შემოქმედებითად გამოყენება;
- აფასებს საკუთარი სწავლის პროცესს და ადგენს შემდგომი სწავლის საჭიროებას; იღრმავებს ცოდნის დონეს.

**შეფასების სისტემა:**

შეფასება ხდება 100 ქულიანი სკალით.

დადებითი შეფასებებია:

- (A) - ფრიადი - შეფასების 91-100 ქულა;
- (B) - ძალიან კარგი - შეფასების 81-90 ქულა;
- (C) - კარგი - შეფასების 71-80 ქულა;
- (D) - დამაკმაყოფილებელი - შეფასების 61-70 ქულა;
- (E) - საკმარისი - შეფასების 51-60 ქულა.

უარყოფითი შეფასებებია:

- (FX) - ვერ ჩააბარა - შეფასების 41-50 ქულა, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება;
- (F) - ჩაიჭრა - შეფასების 40 ქულა და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სილაბუსებში მოცემულია სტუდენტის ცოდნის შეფასების შესაბამისი ფორმები და მეთოდები.

**სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით**

№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1	წრფივი ალგებრის მოკლე კურსი	4
2	ზოგადი და არაორგანული ქიმია	6
3	ტექნიკური ხაზვა	5
4	გამოყენებითი ინფორმატიკა	5
5	ზოგადი ფიზიკა	5

6	<b>უცხოური ენა I – (არჩევითისასწავლო კურსები)</b>	
6-1	უცხოური ენა (ინგლისური) - E1.1	5
6-2	უცხოური ენა (გერმანული) – D1.1	
6-3	უცხოური ენა (ფრანგული) – F 1.1	
6-4	უცხოური ენა (რუსული) - R 1.1	
7	მათემატიკური ანალიზის ელემენტები	5
8	კომპიუტერული საინჟინროგრაფიკა	5
9	ანალიზური ქიმია, თვისებითი დარაოდენობითი ანალიზი	6
10	ორგანული ქიმია	6
11	<b>არჩევითი ჰუმანიტარული სასწავლო კურსი</b>	
11.1	საქართველოს ისტორია	3
11.2	ფილოსოფიის შესავალი	
11.4	აკადემიური წერა	
11.5	კულტურა და თანამედროვეობა	
11.6	სოციოლოგია	
11.7	შესავალი ფსიქოლოგიაში	
11.3	პოლიტოლოგია	
12	<b>უცხოური ენა II – (არჩევითისასწავლო კურსები)</b>	
12-1	უცხოური ენა (ინგლისური) – E 1.2	5
12-2	უცხოური ენა (გერმანული) – D1.2	
12-3	უცხოური ენა (ფრანგული) – F 1.2	
12-4	უცხოური ენა (რუსული) - R 1.2	
13	ფიზიკური ქიმია	5
14	შრომის უსაფრთხოება	5
15	ანალიზის ინსტრუმენტალური მეთოდები	5
16	ჰიდრაულიკა	5
17	ეკოლოგიის საფუძვლები	5
	<b>თავისუფალი არჩევითი სასწ.კურსი</b>	5
18	კოლოიდური ქიმია	5

19	თერმოდინამიკა და თბური პროცესები	5
20	ტექნოლოგიური პროცესების ავტომატიზაციის საფუძვლები	5
21	ელექტროტექნიკა და ელექტრონიკის საფუძვლები	4
22	ბიოქიმიის საფუძვლები	6
	<b>თავისუფალი არჩევითი სასწ.კურსი</b>	5
23	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5
24	სასურსათო წარმოების ტექნოლოგიური მოწყობილობები	6
25	სურსათის ქიმია	6
26	პურისა და მკარონის წარმოება	7
27	საკონდიტრო, შოკოლადის ნაწარმისა და კაკაოს წარმოება	7
28	შაქრის ტექნოლოგია დარაფინადის წარმოება	7
29	სამადულრე წარმოება	7
30	რძისა და რძის პროდუქტების წარმოება	5
31	საკონსერვო წარმოება	5
32	ხორცისა და ხორცის პროდუქტების წარმოება	5
	<b>მოდული I</b>	
33	სასურსათო ტექნოლოგიის პროცესები და აპარატები	6
34	ხარისხის კონტროლი, სერთიფიკაცია და ეტიკეტირება	4
35	წარმოების ეკონომიკა, მენეჯმენტი და მარკეტინგი	5
36	საწარმოო პრაქტიკა სასურსათო ტექნოლოგიაში	15
37	სასმელების ორგანოლექტიკური შეფასება	4
38	კვების მრეწველობის წარმოების ნარჩენების გადამუშავება	6
	<b>სპეციალობის სავალდებულო არჩევითი სასწავლო კურსები</b>	
39	არაორგანული ქიმია	6
40	ალკოჰოლური სასმელების ზოგადი ტექნოლოგია	6
41	შაქრის, სახამებლის და სპირტის ზოგადი ტექნოლოგია	6
42	ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების ზოგადი ტექნოლოგია	4
43	პურის, მკარონისა და საკონდიტრო ნაწარმის ზოგადი ტექნოლოგია	6

44	კანფეტის, კარამელის და ხილ-კენკროვანი საკონდიტრო პროდუქტების წარმოება	8
45	სასურსათო პროდუქტების ტექნო-ქიმიური კონტროლი	6
46	სახამებლის ტექნოლოგია, გლუკოზა-ფრუქტოზული სეროფების წარმოება	6
47	რძისა და ხორცის პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	5
48	ღვინის ტექნოლოგია	6
49	შამპანურის ტექნოლოგია	4
50	სპირტი რექტიფიკატის და საბრენდესპირტის წარმოება	8
51	ბრენდის ტექნოლოგია	6
52	ლიქიორ-არყის ტექნოლოგია	6
53	ლუდის ტექნოლოგია	6
54	ლიმონათისა და წვენების ტექნოლოგია	5
55	ბექემეზის, კონცენტრირებული წვენების და მშრალი კონცენტრატების წარმოება	6
56	მინერალური წყლების ტექნოლოგია	6
	<b>თავისუფალი არჩევითი სასწავლო კურსები</b>	
57	სასურსათო უსაფრთხოება	5
58	ბოტანიკა	5
59	ქართული ენის გამოყენებითი სტილისტიკა	5
60	წერითი და ზეპირი კომუნიკაციები	5
61	ცხვრის ბიოლოგია და პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგია	5