

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

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

პროგრამის მიზანია:

უზრუნველყოს კურსდამთავრებული ზუსტი, საბუნებისმეტყველო, კვების მეცნიერებების ფუნდამენტალური თეორიებისა და პრინციპების, ტექნოლოგიის ფართო ცოდნით, შრომის ბაზარზე არსებულ თანამედროვე მოთხოვნებთან შესაბამისი, დარგისათვის საჭირო უნარ-ჩვევებითა და პროფესიული კომპეტენციებით, რომელიც ორიენტირებული იქნება პრაქტიკულ საქმიანობასა და სწავლის გაგრძელებაზე უმაღლესი განათლების შემდეგ საფეხურებზე.

შეასწავლოს სტუდენტს:

კვების მრეწველობის პროცესების მეცნიერული საფუძვლები, პროდუქციის ასორტიმენტი, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კონცეფცია, ნედლეულის გადამუშავების დროს მიმდინარე ცვლილებები, ტექნოლოგიური ოპერაციების თავისებურებები, გარემოსდაცვითი და სურსათის კანონმდებლობით გათვალისწინებული შრომის დაცვისა და უსაფრთხოების, გარემომცველ გარემოში და საკვებში ტოქსიკური ნაერთებისა და მეტაბოლიზმის, უსაფრთხო სამუშაო პირობების საკითხები.

გამოუმუშაოს საკვების კომპონენტების დახასიათების, ფიზიკურ-ქიმიური ანალიტიკური მეთოდების; ეკონომიკური ფაქტორების გავლენის შეფასების; კვების მეცნიერებასა და ტექნოლოგიებში ინოვაციების გაანალიზების, კვების ტექნოლოგიების პროექტების შემუშავებისა და განხორციელების უნარი.

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

1. **აღწერს** სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში დამკვიდრებულ თეორიებსა და პრინციპებს; საკვები ნივთიერებების შედგენილობას და თვისებებს, წარმოებაში გამოყენებული მასალების დანიშნულებას, გარემოს დაცვით და შრომის უსაფრთხოების ნორმებს;
2. **მსჯელობს** კვების ტექნოლოგიის ძირითად მექანიკურ, თერმოდინამიკურ, ბიოქიმიურ, მიკრობიოლოგიურ, კოლოიდურ პროცესებზე და მათ თეორიულ საფუძვლებზე;
3. **განმარტავს** პროდუქტებისა და პროცესების ქიმიურ და ფიზიკურ ცვლილებებთან დაკავშირებულ დაგეგმვას, დაპროექტებასა და განვითარებას;
4. სასურსათო პროდუქტების წარმოების მეცნიერული საფუძვლების გათვალისწინებით **მონაწილეობს** კვების ტექნოლოგიების პროექტების შემუშავებაში - პროდუქციის კვების ღირებულების, ხარისხისა და უსაფრთხოების გაუმჯობესების მიზნით;
5. კვების პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების მიმდინარეობაზე მოქმედი ფაქტორების განსაზღვრა, გაანალიზება, ერთმანეთთან შედარება-დაკავშირებით **აკეთებს** დასკვნას კონკრეტული ამოცანის გადასაჭრელად;
6. საბუნებისმეტყველო და საინჟინრო მეცნიერებების, ასევე ტექნოლოგიების და მათემატიკის ცოდნის საფუძველზე **ახორციელებს** კვლევითი ან პრაქტიკული ხასიათის პროექტს/ნაშრომს წინასწარგანსაზღვრული მითითებების შესაბამისად;
7. სპეციალისტების და არასპეციალისტების აუდიტორიასთან, კონტექსტისათვის შესაბამისი ფორმებით, ინფორმაციისა და კომუნიკაციის ტექნოლოგიების გამოყენებით, **აწარმოებს** მკაფიო და გასაგებ კომუნიკაციას სფეროსთან დაკავშირებული იდეების, არსებული პრობლემებისა და მათი გადაჭრის გზების თაობაზე.

8. პროდუქციის ხარისხის კონტროლის თანამედროვე მეთოდოლოგიის, სხვადასხვა წარმოშობის ნედლეულის შენახვისა და ტექნოლოგიური პროცესისათვის მომზადების პირობების გათვალისწინებით, **მონაწილეობს** სასურსათო ტექნოლოგიის ტექნოლოგიური პროცესების განხორციელებაში,

9. **აცნობიერებს** სასურსათო პროდუქციის წარმოებისას უსაფრთხოების, ხარისხიანობის და ხელმისაწვდომობის პრინციპების დაცვის მნიშვნელობას ჯანსაღი საკვები პროდუქტების მიღებისათვის.

10. შეძენილი ცოდნის კრიტიკულად შეფასების საფუძველზე **ადგენს** სწავლის შემდეგ საფეხურზე გაგრძელების საჭიროებას.

სტუდენტის ცოდნის 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.

საგანმანათლებლო პროგრამის კომპონენტში, FX-ის მიღების შემთხვევაში სტუდენტს ვალდებულია დამატებითი გამოცდა დანიშნოს დასკვნითი გამოცდის შედეგების გამოცხადებიდან არანაკლებ 5 დღეში. სტუდენტის მიერ დამატებით გამოცდაზე მიღებულ შეფასებას არ ემატება დასკვნით შეფასებაში მიღებული ქულათა რაოდენობა. დამატებით გამოცდაზე მიღებული შეფასება არის დასკვნითი შეფასება და აისახება საგანმანათლებლო პროგრამის კომპონენტის საბოლოო შეფასებაში. დამატებით გამოცდაზე მიღებული შეფასების გათვალისწინებით საგანმანათლებლო კომპონენტის საბოლოო შეფასებაში 0-50 ქულის მიღების შემთხვევაში, ან თუ სტუდენტი ვერ გადალახავს დასკვნით/დამატებით გამოცდაზე მინიმალური კომპეტენციის ზღვარს, სტუდენტს უფორმდება შეფასება F-0 ქულა.

- თითოეულ კომპონენტში სტუდენტის სწავლის შედეგების მიღწევის დონის შეფასების პროგრამული ნაწილი შედგება შუალედური შეფასებისა და დასკვნითი გამოცდისგან. შუალედური შეფასება თავის მხრივ მოიცავს მიმდინარე აქტივობას და შუასემესტრულ გამოცდას.
- შეფასების თითოეულ ფორმასა და კომპონენტს შეფასების საერთო ქულიდან (100 ქულა) განსაზღვრული აქვს ხვედრითი წილი საბოლოო შეფასებაში. კერძოდ,

შუალედური შეფასების მაქსიმალური ქულაა არაუმეტეს 60, ხოლო დასკვნითი გამოცდის მაქსიმალური ქულა–არანაკლებ 40.

- შეფასების თითოეული ფორმა მოიცავს შეფასების კომპონენტს/კომპონენტებს, რომელიც მოიცავს შეფასების მეთოდს/მეთოდებს, ხოლო შეფასების მეთოდი/მეთოდები იზომება შეფასების კრიტერიუმებით.
- დასკვნით გამოცდაზე გასვლის უფლება ეძლევა სტუდენტს, რომელმაც შუალედური შეფასებ(ებ)ის კომპონენტ(ებ)ში დააგროვა არანაკლებ მინიმალური დადებითი შეფასება სასწავლო კურსის პროგრამის შესაბამისად (ჯამში არანაკლებ 30 ქულა), ამასთან შეასრულა და დროულად ჩააბარა პროგრამით განსაზღვრული სამუშაოების მინიმუმი დოკუმენტური მასალის სახით.
- შეფასების სისტემის შესახებ დეტალური ინფორმაცია მოცემულია სტუ-ის ვებგვერდზე. „საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტში სასწავლო პროცესის მართვის ინსტრუქციაში“

https://gtu.ge/Study-Dep/Files/Pdf/sasw_proc_mart_inst_18.1119_SD.pdf

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით

№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1	წრფივი ალგებრისა და კალკულუსის ელემენტები	5
2	ზოგადი ფიზიკა	5
3	გამოყენებითი ინფორმატიკა ტექნოლოგიებისათვის	5
4-1	ინგლისური ენა -1	5
4-2	ფრანგული ენა - 1	
4-3	გერმანული ენა -1	
4-4	რუსული ენა -1	
5	ზოგადი ქიმია	5
6	აკადემიური წერის ელემენტები	3
7	ბიოლოგიის საწყისები	3
8	მათემატიკური ანალიზის ელემენტები	5
9	არაორგანული ქიმია	6
10-1	ინგლისური ენა -2	5
10-2	ფრანგული ენა - 2	
10-3	გერმანული ენა - 2	
10-4	რუსული ენა - 2	
11-1	ფილოსოფიის საფუძვლები	3
11-2	სოციოლოგიის შესავალი	
11-3	შესავალი ფსიქოლოგიაში	
11-4	საქართველოს ისტორია	
12	ორგანული ქიმია	6
13	ტექნიკური ხაზვის საფუძვლები	4
14-1	ინგლისური ენა -3	5

14-2	ფრანგული ენა- 3	
14-3	გერმანული ენა -3	
14-4	რუსული ენა -3	
15	ზოგადი მიკრობიოლოგია	5
16	ბიოორგანული ქიმია	5
17	ფიზიკური ქიმია	6
18	ანალიზური ქიმია და ანალიზის ინსტრუმენტული მეთოდები	6
19	კოლოიდური ქიმია	5
20	კომპიუტერული პროექტირების საფუძვლები	4
21-1	ინგლისური ენა -4	
21-2	ფრანგული ენა -4	
21-3	გერმანული ენა -4	
21-4	რუსული ენა- 4	
22	სასურსათო პროდუქტების მასალათმცოდნეობა	5
23	სასურსათო პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია 1	6
24	სასურსათო პროცესების ინჟინერია	6
25	გარემოს დაცვა და ეკოლოგია	3
26	შესაფუთი მასალები და ეტიკეტირება	4
27	სასურსათო პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია 2	6
28	სასურსათო ბიოტექნოლოგია	5
29	საერთაშორისო რეგულაციები კვების პროდუქტებში	3
30	კვების პროდუქტების ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები	3
31	კვება და მეტაბოლიზმი	5
32	შრომის უსაფრთხოება კვების მრეწველობის საწარმოებში	3
33	სასურსათო ტოქსიკოლოგია	5
34.1	ბუღალტრული აღრიცხვის საფუძვლები	
34.2	კორპორაციული ფინანსები	
34.3	ეკონომიკის პრინციპები	
34.4	მარკეტინგის საფუძვლები	
35	სასურსათო მიკრობიოლოგია და ჰიგიენა	5
36	კვების ბიოქიმია	5
37	კვების პროდუქტების საწარმოთა პროექტირების საფუძვლები	5
38	ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტები	5
39.1	რძის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	
39.2	საკონდიტრო ნაწარმის წარმოების ტექნოლოგია	

39.3	პურისა და ძირითადი ფქვლოვანი პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	5	
39.4	შაქრის და სპირტის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია		
39.5	საკონსერვო ტექნოლოგიები		
39.6	ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია		
39.7	ხორცისა პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია		
39.8	მარგარინის, მაიონეზის, კულინარული, საკონდიტრო და პურსაცხობი ცხიმების წარმოების ტექნოლოგია		
39.9	ღვინის ტექნოლოგია		
40	გაცნობითი პრაქტიკა სურსათის მეცნიერებასა და ტექნოლოგიაში		5
41	კვების პროდუქტების ხარისხი და უვნებლობა		5
42	საწარმოო პრაქტიკა სურსათის მეცნიერებასა და ტექნოლოგიაში	10	
43	საბაკალავრო ნაშრომი სურსათის მეცნიერებასა და ტექნოლოგიაში	10	
44.	თავისუფალი კომპონენტები	10	