

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.

პროგრამაზე მობილობის წესით ჩარიცხვა შესაძლებელია წელიწადში ორჯერ, საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების სამინისტროს მიერ დადგენილ ვადებში, სავალდებულო პროცედურების და უნივერსიტეტის მიერ დადგენილი წესების დაცვით.

პროგრამაზე ჩარიცხვა ან გადმოყვანა უცხო ქვეყნის აღიარებული უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებიდან ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესის შესაბამისად.

გარე მობილობა. საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვა, ასევე, შესაძლებელია, მობილობის წესით, საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2010 წლის 2 თებერვლის ბრძანება №10/ნ-ით დამტკიცებული „უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებიდან სხვა უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში გადასვლის წესის“ შესაბამისად.

შიდა მობილობა. საგანმანათლებლო პროგრამაზე ასევე დაიშვებიან მსურველები შიდა მობილობის წესით. შიდა მობილობის ვადები და პროცედურები დგინდება უნივერსიტეტის სამართლებრივი აქტით და ინფორმაცია თავსდება უნივერსიტეტის ვებგვერდზე.

საგანმანათლებლო პროგრამა საჯარო და ხელმისაწვდომია ყველა დაინტერესებული პირისათვის. საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის ვებ გვერდზე, როგორც სიახლეების ველში, ასევე სწავლების დეპარტამენტის გვერდზე ხდება ინფორმაციის განთავსება საგანმანათლებლო პროგრამებზე ჩარიცხვის პროცესებისა და პროცედურების შესახებ. ფაკულტეტის ვებ გვერდზე განთავსებულია საგანმანათლებლო პროგრამები, სადაც ნებისმიერ დაინტერესებულ პირს აქვს შესაძლებლობა გაეცნოს როგორც პროგრამაზე დაშვების წინაპირობას ასევე მის შინაარსობრივ მხარესაც.

უნივერსიტეტის სწავლების დეპარტამენტის და ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის ვებგვერდზე, ასევე ფაკულტეტის ვებგვერდზე მითითებულია საკონტაქტო ინფორმაცია. ნებისმიერ მსურველს აქვს შესაძლებლობა მიიღოს ინფორმაცია და ნებისმიერი საკითხის კონსულტაცია, როგორც სატელეფონო, ასევე ელექტრონული ფოსტის საშუალებით.

პროგრამის მიზანია:

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

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

საბაკალავრო საგანმანათლებლო პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებული:

1. მიმოიხილავს სასურსათო ნედლეულის, ინგრედიენტებს და პროდუქტის შემადგენლობასა და თვისებებს, აცნობიერებს მათ გავლენას წარმოების პროცესებზე, პროდუქტის უვნებლობასა და ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე;

2. აღწერს სასურსათო ნედლეულის შენახვის, ტრანსპორტირების და გადამამუშავების დროს მიმდინარე პროცესებს;
3. აღწერს სურსათის წარმოების პრინციპებსა და პროცესებს;
4. აცნობიერებს სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის მნიშვნელობას ჯანმრთელი საზოგადოების ფორმირებაში;
5. იცნობს სურსათის უვნებლობის შეფასების ეროვნულ და საერთაშორისო მარეგულირებელ დოკუმენტებს და სტანდარტებს;
6. აღწერს სურსათის წარმოების ტექნოლოგიურ მოწყობილობებს, მათ ტექნიკურ მახასიათებლებს და მუშაობის პრინციპებს, სურსათის წარმოების ტექნოლოგიურ სქემებსა და პარამეტრებს;
7. იცნობს სურსათის კვლევის ტრადიციულ და თანამედროვე მეთოდებს;
8. დამოუკიდებლად წარმართავს სურსათის წარმოების გარკვეულ ეტაპებს;
9. აანალიზებს სურსათის უვნებლობასთან და/ან წარმოების პროცესთან დაკავშირებულ პრობლემურ სიტუაციას და სახავს პრობლემის გადაჭრის გზებს თავისი კომპეტენციის ფარგლებში;
10. არჩევს სურსათის წარმოებისა და შენახვისათვის შესაბამის ტექნოლოგიურ მოწყობილობებს (მანქანა-აპარატებს) და საზღვრავს ტექნოლოგიური პროცესისათვის საჭირო პარამეტრებს;
11. ახორციელებს კვლევითი/პრაქტიკული ხასიათის პროექტს/ნაშრომს წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად და წარადგენს საკუთარ მოსაზრებას ზეპირი ან წერილობითი სახით და იცავს პროფესიულ ღირებულებებს, ეთიკურ და მორალურ პრინციპებს;
12. გეგმავს საკუთარ პროფესიულ განვითარებას და მოიაზრებს სწავლის შემდგომ საჭიროებას.

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.

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით

№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1	წრფივი ალგებრის მოკლე კურსი	4
2	ზოგადი და არაორგანული ქიმია	5

3	ტექნიკური ხაზვა	5
4	გამოყენებითი ინფორმატიკა	5
5	ზოგადი ფიზიკა	5
6	უცხოური ენა I – (არჩევითი სასწავლო კურსები)	
6.1	უცხოური ენა (ინგლისური) – 1	5
6.2	უცხოური ენა (გერმანული) – 1	
6.3	უცხოური ენა (ფრანგული) – 1	
6.4	უცხოური ენა (რუსული) - 1	
7.	სახელმწიფო ენის სპეციალური კურსი	5
8.	უცხოური ენა II – (არჩევითი სასწავლო კურსები)	
8.1	უცხოური ენა (ინგლისური) – 2	5
8.2	უცხოური ენა (გერმანული) – 2	
8.3	უცხოური ენა (ფრანგული) – 2	
8.4	უცხოური ენა (რუსული) - 2	
9.	მათემატიკური ანალიზის ელემენტები	5
10.	პროგრამული უზრუნველყოფის „AutoCAD“-ის გამოყენება საინჟინრო პრობლემების გადაწყვეტაში	5
11.	ანალიზური ქიმია, თვისებითი და რაოდენობითი ანალიზი	6
12.	ბიორგანული ქიმია	5
13.	არჩევითი ჰუმანიტარულ სასწავლო კურსი	
13.1	საქართველოს ისტორია	3
13.2	ფილოსოფიის საფუძვლები	
13.3	აკადემიური წერის ელემენტები	
13.4	ენობრივი კომუნიკაციების თანამედროვე ტექნოლოგიები	
13.5	სოციოლოგიის შესავალი	
13.5	შესავალი ფსიქოლოგიაში	
14	უცხოური ენა III – (არჩევითი სასწავლო კურსები)	
14.1	უცხოური ენა (ინგლისური) – 3	5
14.2	უცხოური ენა (გერმანული) – 3	
14.3	უცხოური ენა (ფრანგული) – 3	
14.4	უცხოური ენა (რუსული) - 3	
15.	უცხოური ენა IV – (არჩევითი სასწავლო კურსები)	

15.1	უცხოური ენა (ინგლისური) – 4	5
15.2	უცხოური ენა (გერმანული) – 4	
15.3	უცხოური ენა (ფრანგული) – 4	
15.4	უცხოური ენა (რუსული) – 4	
16.	ფიზიკური ქიმია	5
17.	შრომის უსაფრთხოება და საგანგებო სიტუაციების მართვა	5
18.	ანალიზის ინსტრუმენტალური მეთოდები	6
19.	ჰიდრაულიკა	5
20.	ეკოლოგიის საფუძვლები	5
21.	კოლოიდური ქიმია	5
22.	თერმოდინამიკა და თბური პროცესები	5
23.	სასურსათო ტექნოლოგიის პროცესები და აპარატები	6
24.	ელექტროტექნიკა და ელექტრონიკის საფუძვლები	4
25.	ბიოქიმიის საფუძვლები	6
26.	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5
27.	სასურსათო წარმოების ტექნოლოგიური მოწყობილობები	6
28.	სურსათის ქიმია	6
29.	სურსათის უვნებლობა	6
30.	თავისუფალი არჩევითი სასწ.კურსი	5
31.	შაქრისა და შაქრისმაგვარი ნივთიერებების წარმოება	6
32.	სამადულრე წარმოება	6
33.	რძისა და რძის პროდუქტების წარმოება	5
34.	საკონსერვო წარმოება	5
35.	ხორცისა და ხორცის პროდუქტების წარმოება	5
	მოდული I	
36.	ტექნოლოგიური პროცესების ავტომატიზაციის საფუძვლები	6
37.	ხარისხის კონტროლი, სერტიფიკაცია და ეტიკეტირება	4
38.	წარმოების ეკონომიკა, მენეჯმენტი და მარკეტინგი	5
39.	საწარმოო პრაქტიკა სასურსათო ტექნოლოგიაში	15

40.	პურის და მაკარონის წარმოება	6
41.	კვების მრეწველობის წარმოების ნარჩენების გადამუშავება	6
	სპეციალობის სავალდებულო არჩევითი სასწავლო კურსები (არანაკლებ 18 კრედიტი) დაშვების წინაპირობა: სპეციალობის სავალდებულო სასწავლო კურსები (180 კრედიტი)	
42.	ჭაჭის, ხილის და თაფლის არყის ტექნოლოგია	6
43.	ალკოჰოლური სასმელების ზოგადიტექნოლოგია	6
44.	შაქრის, სახამებლის და სპირტისზოგადი ტექნოლოგია	6
45.	ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების ზოგადი ტექნოლოგია	6
46.	საკვები ცხიმების ზოგადი ტექნოლოგია	6
47.	კანფეტის, კარამელის და ხილ-კენკროვანი საკონდიტრო პროდუქტების წარმოება	6
48.	სასურსათო პროდუქტების ტექნო-ქიმიური კონტროლი	6
49.	მინერალური წყლების ტექნოლოგია	6
50.	რძისა და ხორცის პროდუქტების წარმოების დაპროექტება	6
51.	ღვინის ტექნოლოგია	6
52.	ცქრიალა ღვინის ტექნოლოგია	6
53.	სასმელების ორგანოლექტიკური შეფასება	6
54.	ბრენდის ტექნოლოგია	6
55.	ლიქიორ-არყის ტექნოლოგია	6
56.	საკონდიტრო, შოკოლადის ნაწარმისა და კაკაოს წარმოება	6
57.	ლიმონათის და წველებისტექნოლოგია	6
58.	ბექმეზის, კონცენტრირებული წველების და მშრალი კონცენტრატების წარმოება	6
	მოდული II	
	სემესტრი VII	
UE 1: საწარმო ს და მისი გარემოს ჰარმონიზაცია	1.1 ჰარმონიზაცია და მოდერნიზაცია	
UE 2: საწარმო ს და მისი გარემოს	2.1 კორპორატიული ცოდნა	3
	2.2 მენეჯმენტი, ჯგუფის ან/და საამქროს მართვა	3

	2.3 კომუნიკაცია პროფესიულ სიტუაციებში		4
UE 3 : რძის პროდუქტების დასამზადებლად აუცილებელი საწარმოო და ტექნოლოგიური ცოდნა	3.1 რძის და მისი ძირითადი გარდაქმნების ცოდნა		2
	3.2 ყველი და ყველის სახეობები; რძის ნედლი პროდუქტები		3
	3.3 რძის დაკონცენტრირება და შრობა და თანამდევი პროდუქტები		3
	3.4 რძის ცხიმის წარმოება		2
	3.5 რძის ინგრედიენტების და ფუნქციების ცოდნა და კონტროლი		2
UE4: საწარმოს გლობალური ეფექტურობის მენეჯმენტი: წამყვანი ფაქტორები	4.1 ეფექტურობის ფაქტორების ცოდნა და კონტროლი		2
	4.2 პროექტის მენეჯმენტის ცოდნა და კონტროლი		2
	4.3 ეფექტურობის შეფასების ინსტრუმენტები		3
	4.4 დაგეგმვის და გრაფიკის შედგენის ინსტრუმენტები		1
	4.5 გლობალური ეფექტურობის მენეჯმენტი		2
	სემესტრი VIII		
UE5: პროექტის ხელმძღვანელობა	5.1 პროექტის ხელმძღვანელობა		8
	5.2 ინდივიდუალური პროექტის შექმნა		
	5.3 წარმოებაში ჩართვა		
UE6: საწარმოო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	საწარმოს მუშაობა	10
	16 კვირა	ფინალური პროფესიული ანგარიში	5
		ზეპირი პრეზენტაცია	5