

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 მიზანი

პროგრამის მიზანია მოამზადოს შრომის ბაზარზე კონკურენტუნარიანი, მღალკვალიფიციური თეორიული ცოდნით და პრაქტიკული უნარებით აღჭურვილი ინჟინერიის ბაკალავრი სასურსათო ტექნოლოგიაში, რომელსაც ეცოდინება საკვები პროდუქტების გადამუშავებისა და შეფუთვის ტექნოლოგიური პროცესების წარმართვა ხარისხის და უვნებლობის ნორმების დაცვით თანამედროვე ტექნოლოგიურ პროცესებში პროდუქტების ცივად შენახვის და დისტრიბუციისას გამოყენებული ტექნოლოგიის შერჩევა, დაპროექტება და მართვა.

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

აღწერს საკვები პროდუქტების გადამუშავება და სამაცივრო ტექნოლოგიურ პროცესებთან დაკავშირებულ ფართოდ გავრცელებულ თეორიებსა და პრინციპებს ზოგიერთ უახლეს ცოდნის ასპექტზე დაყრდნობით;

იაზრებს საკვები პროდუქტების, სასმელების წარმოების, შეფუთვისა და დისტრიბუციაში გამოყენებული მოწყობილობების უსაფრთხო ექსპლუატაციას, ტექნოლოგიური რეგლამენტის გათვალისწინებით, ტიპურ და კომპლექსურ გარემოში სამუშაოთა წარმართვისათვის;

აანალიზებს საკვები პროდუქტებისა და სასმელების გადამუშავებისათვის საჭირო მონაცემებს, ხარისხისა და უვნებლობის ნორმების/რეგულაციების დაცვით, სტანდარტული, უახლესი მეთოდების გამოყენებით მითითებების შესაბამისად;

მსჯელობს საკვები პროდუქტების, სასმელების და სამაცივრო საწარმოების დაგეგმვის, პროექტირების, შეფუთვის თეორიებსა და პრინციპებზე, ხარისხისა და ეკოლოგიური უსაფრთხოების ნორმების გათვალისწინებით;

ასაბუთებს საკვები პროდუქტების, სასმელების წარმოების, შეფუთვისა და დისტრიბუციის პროცესების ეკონომიკურ მხარეს;

ირჩევს საკვები პროდუქტებისა და სასმელების წარმოება-გადამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესებში გამოყენებულ მასალებს, უახლეს მეთოდებს და მიდგომებს ტექნოლოგიებისა და ტექნიკის რაციონალური შერჩევის მიზნით, მითითებების შესაბამისად;

გაიანგარიშებს სურსათის წარმოების, ცივად შენახვისა და დისტრიბუციაში გამოყენებულ ტექნოლოგიურ მოწყობილობების დაპროექტების და ექსპლუატაციის სამუშაოებთან დაკავშირებული მონაცემებს შემეცნებითი და პრაქტიკული უნარების გამოყენებით, ხელმძღვანელის მითითებებით.

მონაწილეობს სურსათის ტექნოლოგიური პროცესებისას არსებული პრობლემების გადაწყვეტაში სპეციალისტებთან კომუნიკაციით.

წარმოადგენს არგუმენტებს, დასკვნებს საკვები პროდუქტების გადამუშავება/ცივად შენახვის ტექნოლოგიაში არსებული პრობლემების გადაჭრის გზებთან დაკავშირებით სპეციალისტებთან და არასპეციალისტებთან თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენებით;

აფასებს დამოუკიდებლად შემდგომი სწავლის პროცესის საჭიროებას, ეთიკური პრინციპების დაცვით.

სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა

შეფასება ხდება 100 ქულიანი სკალით.

დადებითი შეფასებები:

- (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 შეფასებები:

- (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 სტუ ნიშნავს დამატებითი გამოცდას 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, 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 შუალედურ შეფასებაში გადალახა მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი (დააგროვა არანაკლებ 30 ქულისა). შუასემესტრული გამოცდისა და დასკვნითი/დამატებითი გამოცდების ვადების შესახებ მითითებული იქნება რექტორის ბრძანებაში სემესტრის ჩატარების განრიგის შესახებ.

„საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის სტუდენტთა პრაქტიკის ჩატარებისა და შეფასების წესის“ და „საბაკალავრო კვლევითი პროექტის/ნაშრომის შესრულების წესის“ შესახებ დეტალური ინფორმაცია მოცემულია სტუ-ის ვებგვერდზე: <https://gtu.ge/Study-Dep/Forms/Forms.php>

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით		
№	სასწავლო კურსები	კრედიტი
1	საინჟინრო მათემატიკა 1	5
2	ზოგადი ფიზიკა 1	5
3	ქიმია	5
4	მხაზველობითი გეომეტრია	3
5	კომპიუტერული სისტემები და გამოყენებითი ტექნოლოგიები 1	4
6	არჩევითი კურსები უცხოური ენა 1	
6.1	ინგლისური ენა-1	5
6.2	გერმანული ენა - 1	
6.3	ფრანგული ენა - 1	
6.4	რუსული ენა-1	
7	კვების ინჟინერიის საფუძვლები	3
8	სახელმწიფო ენის სპეციალური კურსი	5
9	საინჟინრო მათემატიკა 2	5
10	ზოგადი ფიზიკა 2	5
11	გეგმილური ხაზვა	3
12	კვების პროდუქტების ქიმია	5
13	კომპიუტერული სისტემები და გამოყენებითი ტექნოლოგიები 2	4
14	არჩევითი კურსები უცხოური ენა 2	

14.1	ინგლისური ენა - 2	5
14.2	გერმანული ენა - 2	
14.3	ფრანგული ენა - 2	
14.4	რუსული ენა - 2	
15	არჩევითი ჰუმანიტარული კურსები	
15.1	ფილოსოფიის საფუძვლები	3
15.2	შესავალი ფსიქოლოგიაში	
15.3	საქართველოს ისტორია	
15.4	სოციოლოგიის შესავალი	
15.5	კულტუროლოგია	
15.6	ენობრივი კომუნიკაციის თანამედროვე ტექნოლოგიები	
15.7	პოლიტიკის საფუძვლები	
15.8	ტექნიკური დიზაინის ისტორია	
16	სურსათის წარმოებისა და სიცვიის მიღების პროცესები და აპარატები	6
17	ტექნიკური ბიოქიმიის საფუძვლები	5
18	ელექტროტექნიკა და ელექტრონიკის საფუძვლები	3
19	კომპიუტერული საინჟინრო გრაფიკა	3
20	არჩევითი კურსები უცხოური ენა 3	
20.1	ინგლისური ენა - 3	5
20.2	გერმანული ენა - 3	
20.3	ფრანგული ენა - 3	
20.4	რუსული ენა - 3	
21	ჰიდრავლიკის საფუძვლები	3
22	აკადემიური წერის ელემენტები	3
23	ბიზნესის საფუძვლები	5
24	ბიოტექნოლოგია	4
25	საინჟინრო უსაფრთხოების საფუძვლები	4
26	გარემოს დაცვა და ეკოლოგია	3
27	კვების პროდუქტების წარმოების ჰიგიენის საფუძვლები	3
28	არჩევითი კურსები უცხოური ენა 4	
28.1	ინგლისური ენა - 4	5
28.2	გერმანული ენა - 4	
28.3	ფრანგული ენა - 4	
28.4	რუსული ენა - 4	
29	თბოტექნიკა	3
30	ტექნიკური მიკრობიოლოგიის საფუძვლები	5
31	კვების საწარმოო პროცესების ავტომატიზაცია	5
32	კვების პროდუქტების დაკონსერვების ზოგადი ტექნოლოგია	5
33	სამრეწველო საწარმოთა ეკონომიკა და მენეჯმენტი	5

34	კვების პროდუქტების გაყინვის პროცესის ტექნოლოგია	5
35	მცენარეული წარმოშობის ნედლეულიდან საკვები პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგია	5
36	ცხოველური წარმოშობის ნედლეულიდან საკვები პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგია	5
37	საკვები პროდუქტების ცივად შენახვისა და გადაზიდვის ტექნოლოგია	5
38	მარცვლეულის გადამამუშავების ტექნიკა და ტექნოლოგია	5
39	ძირითადი სწავლის სფეროს არჩევითი სასწავლო კურსები 1.	
39.1	ალკოჰოლური სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	5
39.2	უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილ-კენკროვანი წვენების წარმოება	
40	პურის, მაკარონისა და საკონდიტრო ნაწარმის საწარმოო პროცესები	5
41	პროდუქციის ხარისხის მართვა სტანდარტიზაცია და სერტიფიკაცია	5
42	ჰაერის კონდიცირება სასურსათო წარმოებაში	5
43	ძირითადი სწავლის სფეროს სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები 2.	
43.1	საკვები პროდუქტების გადამამუშავების მიკროპროცესორული მართვა	5
43.2	საწარმოთა სპეციალური სატრანსპორტო საშუალებები	
44	კვების მრეწველობის საწარმოთა დაპროექტება	5
45	სასურსათო ნედლეულის გადამამუშავებელი მოწყობილობები	6
46	საბაკალავრო პრაქტიკა	5
47	სასურსათო პროდუქტების ცივად შესანახი საწარმოს დაპროექტება	5
48	სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები 3	
48.1	მცირე საწარმოებში აგრარული პროდუქტების გადამამუშავების მანქანები და ტექნოლოგიური ხაზები	5
48.2	კვებისა და სამაცივრო საწარმოთა მოწყობილობების სერვისი	
50	სასურსათო პროდუქტების იდენტიფიკაცია და ფალსიფიკაცია	4
51	სამრეწველო ნაწარმის ტარა და შეფუთვა	4
52	საბაკალავრო ნაშრომი	6
	თავისუფალი კომპონენტები	
1	ბეჭდვითი რეკლამა	5
2	წარმოების მექანიზაციის საშუალებები	5
3	ფოტოპროცესები და ჰარმონიული პროპორციები ბეჭდვით მედიაში	5
4	მართვა მარტივად	5
5	წარმატების სტრატეგია	5
6	თბური გრიგალური და პულსაციური მიღები	5
7	ჰიდრო - პნევმოამძრავები და სისტემები	5
8	მანქანა-დანადგარების მხატვრული კონსტრუირება	5
9	კომპიუტერული გრაფიკული პროგრამა - Photoshop	5