

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

მაგისტრატურაში სწავლის უფლება აქვს არანაკლებ ბაკალავრის ან მასთან გათანაბრებული აკადემიური ხარისხის მქონე პირს (სწავლის სფეროების კლასიფიკატორის დეტალური სფეროს მიხედვით: 0511 ბიოლოგია; 0512 ბიოქიმია; 0711 ქიმიური ინჟინერია და პროცესები; 0714 ელექტრონიკა და ავტომატიზაცია; 0721 სურსათის გადამამუშავება; 0811 მემცენარეობა და მეცხოველეობა; 0841 ვეტერინარია), რომელიც ჩაირიცხება

სამაგისტრო გამოცდების შედეგების საფუძველზე (საერთო სამაგისტრო გამოცდა და სტუ-ს მიერ განსაზღვრული გამოცდა/გამოცდები). გამოცდების საკითხები/ტესტები განთავსდება სტუ-ს ვებგვერდზე <https://gtu.ge/apply/masters.php> გამოცდების დაწყებამდე მინიმუმ ერთი თვით ადრე. პროგრამაზე ჩარიცხვა სამაგისტრო გამოცდების გავლის შემდეგ, შესაძლებელია საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

სავალდებულოა ინგლისური ენის B2 დონეზე ფლობის დამადასტურებელი სერთიფიკატის/დოკუმენტის წარმოდგენა.

აპლიკანტებს, რომლებსაც განათლება მიღებული აქვთ ინგლისურ ენაზე (გავლილი აქვთ ინგლისურენოვანი პროგრამა) გამოცდის ჩაბარება ან სერთიფიკატის წარმოდგენა არ მოეთხოვებათ.

აპლიკანტი, რომელიც ვერ წარმოადგენს აღნიშნულ სერთიფიკატს, ვალდებულია ტესტირება გაიაროს სტუ-ის კომპიუტერულ ცენტრში ინგლისურ ენაში.

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 შესახებ კონსულტაცია, როგორც სატელეფონო, ასევე ელექტრონული ფოსტის საშუალებით.

პროგრამის მიზანია:

სტუდენტს მისცეს ღრმა და სისტემური ცოდნა სასურსათო ტექნოლოგიის სხვადასხვა დარგში. შეასწავლოს სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური სქემები, საწარმოო ხერხები და მეთოდები, წარმოებისას მიმდინარე ფიზიკო-ქიმიური პროცესები, შესაბამისი მანქანა-დანადგარები. ახალი საწარმოო რესურსის გამოვლენა და მათ ბაზაზე მიღებული ახალი სახის პროდუქციის კვლევა. დარგის პრობლემების გადაჭრის გზების ძიება და სამეცნიერო და პრაქტიკული სამუშაოების დამოუკიდებლად განხორციელება.

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

1. ფლობს სურსათის ტექნოლოგიის სფეროს ღრმა და სისტემურ ცოდნას; სურსათის ტექნოლოგიაში გამოყენებული მანქანა დანადგარების ტექნოლოგიურ ანგარიშის, შერჩვის დასრულებული ექსპლუატაციისთვის საჭირო უნარებს, რომელიც მოიცავს სფეროს ზოგიერთუახლეს მიღწევებს და ქმნის საფუძველს ინოვაციებისათვის.

2. იღებს გადაწყვეტილებას მანქანა-დანადგარების, ტექნოლოგიური ხაზების საექსპლუატაციოდირებულებების შეფასების სურსათის წარმოების მოქმედი ტექნოლოგიების სრული ციკლისგანხორციელების შესახებ და საჭიროების შემთხვევაში ახდენს მათ მოდიფიცირებას შემდგომიმოდერნიზაციის მიზნით.
3. შეიმუშავებს პროდუქტებისა და ტექნოლოგიების განვითარების პრაქტიკულ გზებს,ტექნოლოგიური რეგლამენტის კორექტირების ხერხებს, ახალი რესურსების მოძიებას,ტექნოლოგიური ხასიათის ექსპერტიზას უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გამოყენებითსასურსათო ტექნოლოგიაში.
4. ახდენს არსებული რთული ან არასრული ინფორმაციის კრიტიკულ ანალიზს, ინფორმაციისინოვაციურ სინთეზს, გამოთვლების მეთოდებითა და კომპიუტერული მოდელირებით ექსპერიმენტალური კვლევის ოპტიმალურ და სწორ ორგანიზებას, სტანდარტებთან და სხვაპარეგულირებელ დოკუმენტებთან შესაბამისობის შეფასებას და აყალიბებს დასაბუთებულდასკვნებს.
5. დამოუკიდებლად ახორციელებს რთული პრობლემების გადაწყვეტის ახალი, ორიგინალურიგზების ძიებას და კვლევის განხორციელებას უახლესი მეთოდებისა და მიდგომებისგამოყენებით;
6. აკადემიური კეთილსინდისიერების პრინციპების დაცვით ქმნის კვლევითი ხასიათის ნაშრომსსასურსათო ტექნოლოგიაში და წარადგენს აკადემიური და პროფესიული საზოგადოებისწინაშე.
7. იყენებს საინჟინრო ტექნიკურ-ტექნოლოგიურ საშუალებებსა და მენეჯერულ კომპეტენციებსსურსათის წარმოებაში არსებული პრობლემების გადასაჭრელად დადგენილი ნორმების,წესების და სტანდარტების დაცვით.
8. მართავს სამუშაო გარემოს თანამედროვე და ტრადიციული მიდგომებით და მაღალიპროფესიული პასუხისმგებლობით პროფესიული ღირებულებების, ეთიკისა და მორალისმიღებული ნორმების დაცვით.

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

კვლევითი კომპონენტი: სამაგისტრო ნაშრომის დასრულება და დაცვა - სამაგისტრო ნაშრომის დაცვაზე დაიშვება პირი, რომელმაც შეასრულა საგანმანათლებლო პროგრამით გათვალისწინებული ყველა სასწავლო კომპონენტი.

დასრულებული საკვალიფიკაციო ნაშრომი წარმოადგენს მაგისტრანტის დამოუკიდებელი კვლევითი მუშაობის შედეგს. დასრულებული საკვალიფიკაციო ნაშრომის წარდგენის, საჯარო დაცვა და შეფასება ხორციელდება ერთჯერადად, შეფასება ხდება 100 ქულით.

შეფასების წესი და პროცედურა განსაზღვრულია უნივერსიტეტის აკადემიური საბჭოს მიერ 2020 წლის 14 აგვისტოს №01-05-04/133 დადგენილებით დამტკიცებული „საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის დებულებით მაგისტრატურის შესახებ“, <https://gtu.ge/apply/masters.php>

მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტის შეფასების წესი იხილეთ „საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტში სასწავლო პროცესის მართვის ინსტრუქციაში“ შემდეგ ელექტრონულ მისამართზე :

<https://gtu.ge/students/edu/regulatory-documents/common-rules.php>

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით		
№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
	სავალდებულო არჩევითი სასწავლო კურსები	
1	საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (ინგლისური), საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (ფრანგული), საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (გერმანული), საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (რუსული).	5
2	დარგობრივი ტექსტის თარგმანის თეორია და პრაქტიკა (ინგლისური), დარგობრივი ტექსტის თარგმანის თეორია და პრაქტიკა (ფრანგული), დარგობრივი ტექსტის თარგმანის თეორია და პრაქტიკა (გერმანული), დარგობრივი ტექსტის თარგმანის თეორია და პრაქტიკა (რუსული).	5
	სპეციალობის სავალდებულო სასწავლო კურსები	
3	სამეწარმეო და ტექნოლოგიურ ინოვაციათა მენეჯმენტი	5
4	სურსათის უვნებლობა	5
5	ტექნოლოგიური პროცესების ავტომატური მართვის სისტემები	5
6	თანამედროვე ტექნოლოგიური დანამატები	5
7	სასურსათო წარმოების ბიოქიმია	5
8	სურსათის მიკრობიოლოგიური საფრთხეები	5
9	სასურსათო პროდუქტების წარმოების პროექტირება	5
10	სასურსათო პროდუქტების ტექნოლოგიური პროცესების მათემატიკური მოდელირება	5
11	სასურსათო პროდუქტების რეოლოგია	5
12	სპეციალობის სავალდებულო არჩევითი სასწავლო კურსები	
12.1	სასურსათო წარმოების ნარჩენების გადამუშავება	5
12.2	საწარმოო ავტომატური სისტემების კომპიუტერული მართვა	
12.3	სასურსათო ცხიმების წარმოება	
12.4	ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების ანალიზის მეთოდები სასურსათო პროდუქტებში	
12.5	სურსათის შეფუთვა და შენახვა	
12.6	ალკოჰოლური სასმელების ანალიზის მეთოდები	

	პროგრამასთან დაკავშირებული არჩევითი საგანთა ჯგუფი (20 კრედიტი)	
	<i>სპირტი, ლუდი, უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგიის სასწავლო კურსები</i>	
13.1	ეთილის სპირტის ტექნოლოგია	5
13.2	ღვინის წარმოება ხილკენკროვანი ნედლეულიდან	5
13.3	ლუდის ტექნოლოგია	5
13.4	უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია	5
	<i>პურ-პროდუქტების საკონდიტრო, შაქრის წარმოების ტექნოლოგიის სასწავლო კურსები</i>	
14.1	პურ-პროდუქტების ტექნოლოგია	5
14.2	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	5
14.3	საქაროზის წარმოება	5
14.4	სახამებლის, გლუკოზისა და ფრუქტოზის ტექნოლოგია	5
	<i>დაკონსერვების, ჩაისა და სუბტროპიკული კულტურების, რძისა და ხორცის პროდუქტების ტექნოლოგიის სასწავლო კურსები</i>	
15.1	დაკონსერვების ტექნოლოგია	5
15.2	რძისა და რძის პროდუქტების ტექნოლოგია	5
15.3	ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ტექნოლოგია	5
15.4	ჩაისა და სუბტროპიკული კულტურების გადამამუშავების ტექნოლოგია	5
	კვლევითი კომპონენტი	40