პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

მაგისტრატურაში სწავლის უფლება აქვს არანაკლებ ბაკალავრის ან მასთან გათანაბრებული აკადემიური ხარისხის მქონე პირს (სწავლის სფეროების კლასიფიკატორის დეტალური სფეროს მიხედვით: "ბიოქიმია"; "ბიოლოგიური და მასთან დაკავშირებული მეცნიერებები" – არაკლასიფიცირებული; "ქიმია"; "ინჟინერია და საინჟინრო საქმე"; "სურსათის გადამუშავება"; "მემცენარეობა და მეცხოველობა"; "მეთევზეობა"; "ვეტერინარია"; ("მოიცავს სოფლის მეურნეობას მეტყევეობას, მეთევზეობასა და ვეტერინარიას"); 0888 ინტერდისციპლინური; "ჯანდაცვა" – არაკლასიფიცირებული; საზოგადოებრივი სანიტარია), 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 სასწავლო პროცესების მართვის სამსახური 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:

მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის - „სურსათის უვნებლობა" მიზანია სტუდენტს შეასწავლოს:

- ✓ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის თანამედროვე სისტემების - „მინდვრიდან მაგიდამდე" მართვის თანამედროვე სისტემების დანერგვა და განხორციელება; სურსათის უვნებლობის სფეროში საქართველოს საერთაშორისო ხელშეკრულებებით განსაზღვრული ვალდებულებები და მათი შესრულების გზები; შრომის ბაზრის მოთხოვნების შესაბამისი კვლევების განხორციელება ახალი ტექნოლოგიების შესაძლებლობების შეთავაზებით;
- ✓ საერთაშორისო ეკოსისტემაში ინტეგრირება, ინოვაციური საქმიანობის წარმართვა;
- ✓ სისტემური და სიღრმისეული ცოდნის მქონე მაღალი კვალიფიკაციის და კონკურენტუნარიანი სურსათის უვნებლობის მაგისტრის მომზადება.

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

1. აცნობიერებს ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმებით (DCFTA) და სხვა საერთაშორისო ხელშეკრულებებით ნაკისრ ვალდებულებებს სურსათის უვნებლობის სფეროში;
2. გააჩნია ღრმა და სისტემური ცოდნა სურსათის უვნებლობის და ხარისხის, მათ შორის პირველადი წარმოების მენეჯმენტის სფეროში არსებულ, ბაზარზე ორიენტირებულ საერთაშორისო სტანდარტებისა და რეგულაციებით დადგენილ მოთხოვნებთან დაკავშირებული პრინციპების, სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფისათვის არსებული პრაქტიკული უნარ-ჩვევების შესახებ;
3. ახორციელებს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის, მათ შორის პირველადი წარმოების მენეჯმენტის სფეროში რეგულირების თანამედროვე ასპექტებისა და კონცეფციების პრაქტიკაში გამოყენებას, დამოუკიდებელ კვლევას, საწარმოში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხთან დაკავშირებული საკანონმდებლო მოთხოვნების შესრულების შეფასებას და სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული მექანიზმებს;
4. განსაზღვრავს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის, მათ შორის პირველადი წარმოების მართებული მენეჯმენტის ფორმას, სათანადო მაკორექტირებელ ქმედებებს, მისი ეფექტიანი განხორციელების კოორდინაციას და წარმოქმნილი პრობლემების სისტემური გადაწყვეტის გზებს;
5. შეიმუშავებს ბიზნეს ოპერატორის ფუნქციონირებისათვის სავალდებულო სტრატეგიის შესახებ გადაწყვეტილებას და განხორციელებისათვის საჭირო ასპექტებს;
6. უზრუნველყოფს ორგანიზაციის პოლიტიკის განსაზღვრას სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სფეროში, სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემების დანერგვას და მისი მდგრადობის შენარჩუნებას;
7. კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემების წინააღმდეგობრივ, არასტანდარტულ სიტუაციებთან დაკავშირებით დამოუკიდებლად ღებულობს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის, მათ შორის პირველადი წარმოების სფეროში წამოჭრილი რისკების გადაჭრისათვის სწორ და ეფექტიან გადაწყვეტილებებს;
8. აწარმოებს კანონმდებლობით განსაზღვრულ ეფექტურ კონტროლს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით;
9. კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე პრობლემების ირგვლივ შეიმუშავებს დასაბუთებულ დასკვნებს, უახლეს მონაცემებზე დაყრდნობით ახორციელებს ინფორმაციის ინოვაციურ სინთეზს და აკადემიურ თუ პროფესიულ საზოგადოებასთან კომუნიკაციისას აყალიბებს საკუთარ დასკვნებს და არგუმენტებს;
10. დამოუკიდებლად აფასებს რა საკუთარი სწავლის პროცესს, გეგმავს სწავლის გაგრძელების შემდგომ საჭიროებას და წარმართავს მას.

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 წარდგენა, 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“, დანართი 2 https://gtu.ge/students/edu/regulatory-documents/masters.php

მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტის შეფასების წესი იხილეთ ”საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტში სასწავლო პროცესის მართვის ინსტრუქციაში“ შემდეგ ელექტრონულ მისამართზე: https://gtu.ge/pdf/forms-instructions/educational-process.pdf

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით

№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1	აკადემიური წერა	**5**
2	სურსათის წარმოების ტექნოლოგია	5
3	სურსათის ქიმიის გაძლიერებული კურსი	5
4	სურსათის მიკრობიოლოგიის გაძლიერებული კურსი	5
5	სურსათის საფრთხეები და ჰიგიენური ნორმირება	5
6	სურსათის სენსორული ანალიზი	**5**
7	სასმელი წყლის ჰიგიენა	**5**
8	რისკის ანალიზი და მიკვლევადობა	**5**
9	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის პოლიტიკა	**5**
10	არატრადიციული სურსათის წარმოება	**5**
11	სურსათის ხარისხის მართვა	**6**
12	სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემები	**6**
13	სურსათის უვნებლობის და ხარისხის საწარმოო პრაქტიკა	**8**
14	<u>**არჩევითი სასწავლო კურსები**</u>	
14.1	მცენარეთა ბიოლოგიური დაცვის გაძლიერებული კურსი	**5**
14.2	აგროეკოლოგიის გაძლიერებული კურსი	
	<u>**არჩევითი სასწავლო კურსები**</u>	
14.3	მეცხოველეობის პროდუქტებისა და ნედლეულის ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა	**5**
14.4	ალკოჰოლური სასმელების ანალიზის მეთოდები	
14.5	მომხმარებელთა უფლებების დაცვის სამართალი	
	კვლევითი კომპონენტი	40