



სსიპ-იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

ქ. თელავი, ქართული უნივერსიტეტის ქუჩა №1, ტელ.: 0350 27 2401, ელ. ფოსტა: info@tesau.edu.ge

აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტი

საბაკალავრო პროგრამა

სასურსათო ტექნოლოგია

Bachelor Programme

Food Technology

პროგრამის ხელმძღვანელები: მათე ჯავახიშვილი, ტექნიკის დოქტორი, პროფესორი; ირა შილდელაშვილი, ტექნიკის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი; მზია ღაღოლიშვილი, ქიმიის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი

1. რეკომენდებულია ფაკულტეტისა და უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურების მიერ

ოქმი № 11 23 მარტი 2018 წ.

უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის
სამსახურის ხელმძღვანელი:

/ შალვა ჭკადუა /

2. ცვლილებები განხორციელებულია ფაკულტეტის საბჭოს მიერ

ოქმი № 1 18 სექტემბერი 2017 წ.

ფაკულტეტის დეკანი

/ მანანა კველიშვილი /

3. დამტკიცებულია აკადემიური საბჭოს მიერ

ოქმი № 16 27 მარტი 2018 წ.

უნივერსიტეტის რექტორი

/ ირმა შიოშვილი /

თელავი

2018

ფაკულტეტი: აგრარულ მეცნიერებათა

დეპარტამენტი: სოფლის მეურნეობისა და ქიმიის

საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება:

სასურსათო ტექნოლოგია

Food Texnology.

საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელები:

მათე ჯავახიშვილი, ტექნიკის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი მობ.ტელ: 555 470 455, ელ.ფოსტა: mate.javakhishvili@tesau.edu.ge

მზია ღაღალიშვილი, ქიმიის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი, მობ. ტელ: 593 256 880, ელ.ფოსტა: mzia.ghagholishvili@tesau.edu.ge

ირა შილდელაშვილი, ტექნიკის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი, მობ. ტელ: 599 170924, ელ.ფოსტა: ira.shildelashvili@tesau.edu.ge

აკადემიური განათლების საფეხური: ბაკალავრიატი, (I საფეხური)

საგანმანათლებლო პროგრამის ტიპი: აკადემიური (ძირითადი)

სწავლების ენა: ქართული

მისანიჭებელი კვალიფიკაცია:

სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი

Bachelor of Food Technology.

პროგრამის მოცულობა კრედიტებით: 240 ECTS

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა: საქართველოს მოქალაქისათვის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ერთიანი ეროვნული გამოცდების ჩაბარება, რის საფუძველზეც წარმოდგენილი იქნება ჩარიცხვის შესაბამისი დოკუმენტი.

პროგრამაზე შეიძლება ჩარიცხული იყოს უცხოეთის მოქალაქე, ასევე საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი: საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია რეგიონისათვის დამახასიათებელი პროირიტეტის გათვალისწინებით მაღალკვალიფიციური, კონკურენტუნარიანი, წარმატებით დასაქმებადი და კარიერულ ზრდაზე ორიენტირებული ბაკალავრის აკადემიური ხარისხის მქონე კადრის მომზადება სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში, რომელსაც ექნება ფართო ცოდნა სურსათის წარმოების ტექნოლოგიაში, შეეძლება სურსათის უვნებლობისა და პროდუქციის ხარისხის დადგენა ნედლეულის მიღებიდან მზა პროდუქციის მიღებამდე, ალტერნატიული საკვები დანამატების გამოყენების განსაზღვრა, ექნება ფართო ცოდნა კვების პროდუქტების წარმოების პროცესებისა და აპარატების, ამ დროს მიმდინარე ქიმიური და ბიოქიმიური გარდაქმნების შესახებ, შეძლებს თანამედროვე მოწყობილობების, ტექნიკური მასალების, ტარა-ჭურჭლის შერჩევას და გამოყენებას ტექნოლოგიური პროცესების ჩასატარებლად, ეცოდინება დარგის ბიზნესისა და მენეჯმენტის საფუძვლები და გაითვალისწინებს ტექნოლოგიურ პროცესებში მენეჯერული და მარკეტინგული წინადადებებს. შესაბამისი პრაქტიკის გავლის შედეგად შეეძლება: ინსტრუქტაჟის მიხედვით აწარმოოს ნედლეულის მიღება, აღრიცხვა, შენახვა, განახორციელოს ტექნოლოგიური პროცესების ცალკეული ეტაპები, წარმოების ტექნო-ქიმიური და ორგანოლეპტიკური შეფასების კონტროლი, განხორციელებული სამუშაოების შესახებ მოამზადოს წერილობითი ანგარიშები.

სწავლის შედეგი:

კომპეტენციები	
ცოდნა და გაცნობიერება	<p>აქვს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს ფართო ცოდნა რომელიც მოიცავს თეორიებისა და პრინციპების კრიტიკულ გააზრებას, როგორცაა:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სასურსათო პროდუქტების (ღვინის, ლუდის, კონიაკის, ლიქიორ-არყის, უალკოჰოლო სასმელების, ხილ-ბოსტნეულის დაკონსერვების პროდუქტების, პურ-პროდუქტების) წარმოების ტექნოლოგიური მეთოდები, სქემები, გამოყენებული მასალები და საშუალებები, მიმდინარე ფიზიკურ - ქიმიური და ბიოქიმიური პროცესები; <ul style="list-style-type: none"> • ცალკეული პროდუქციის ნედლეულის და მზა პროდუქციის ტერმინოლოგია დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტით წაყენებული მოთხოვნების შესაბამისად; • სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში გამოყენებული ტექნო-ქიმიური კონტროლისა და ორგანოლეპტიკური შეფასების მეთოდები; • აგრობიზნესისა და მენეჯმენტის საფუძვლები. <ul style="list-style-type: none"> • ვაზის ჯიშები, მათი გავრცელება, სამეურნეო-ტექნოლოგიური თვისებები; • სოფლის მეურნეობის სურსათისა და სასმელების წარმოების ბიოტექნოლოგია შეუძლია საკვები დანამატების კლასიფიცირება. <ul style="list-style-type: none"> • აქვს კვების პროდუქტების ნედლეულის და ტექნოლოგიურ პროცესებში მონაწილე მიკროორგანიზმების ფართო ცოდნა. <p>აგნობიერებს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს კომპლექსურ საკითხებს:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სასურსათო პროდუქციის წარმოების ძირითად პრინციპებს, საკვები დანამატების დანიშნულებას, როლს საკვები პროდუქტების ხარისხის ამაღლებაში; • წარმოების სწორი ორგანიზაციის მნიშვნელობას; <ul style="list-style-type: none"> • სასურსათო პროდუქტების, მისი ნედლეულის ტექნო-ქიმიური კონტროლის აუცილებლობას; • ქიმიური ნაერთების მნიშვნელობას სოფლის მეურნეობისათვის და კვების მრეწველობისათვის; <ul style="list-style-type: none"> • კვების პროდუქტების შემადგენელი ქიმიური ნივთიერებების, ბიოტექნოლოგიური მეთოდებით მიღებული სასურსათო პროდუქტების დადებით და უარყოფით მხარეებს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის; • რომ ვაზის რეკომენდებული ჯიშები უზრუნველყოფს მდგრადი

და ხარისხოვანი პროდუქციის მიღების გარანტიას;

- ტექნიკური და პათოგენური მიკროორგანიზმების გავლენას

	<p>კვების პროდუქტების ხარისხზე;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ბაზრის სასურსათო მთხოვნილებების და პროდუქტებზე არსებული ტედენციების, მარეგულირებელი დოკუმენტაციით დადგენილი წესებისა და ნორმების გათვალისწინების აუცილებლობას.
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროსათვის დამახასიათებელი და ასევე ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენება პრობლემის გადასაჭრელად; • სასურსათო ტექნოლოგიის ტექნოლოგიური პროცესების განხორციელებაში პრაქტიკულად მონაწილეობა, ძირითადი და დამხმარე ნედლეულის შენახვა, ტექნოლოგიური პროცესებისათვის მომზადების რეჟიმისა და პირობების დაცვა წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად; • წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად კვლევითი ან პრაქტიკული პროექტის განხორციელება სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში; • სასურსათო ტექნოლოგიაში გამოყენებული აპარატების, მანქანა-დანადგარების უსაფრთხო ექსპლოატაცია და ტექნოლოგიური პარამეტრების დაცვა; <ul style="list-style-type: none"> • ტექნოლოგიურ პროცესებში მენეჯერული და მარკეტინგული წინადადებების გათვალისწინება; <ul style="list-style-type: none"> • წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად კვების პროდუქტების ქიმიური ანალიზის განხორციელება; • საკვები პროდუქტის ეტიკეტზე მითითებული საკვები დანამატების ამოცნობა, კლასიფიცირება, პროდუქტის უსაფრთხოების დადგენა.
<p>დასკვნის უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სასურსათო ტექნოლოგიის დარგის მონაცემების შეგროვება და განმარტება; • სასურსათო ტექნოლოგიის დარგში განყენებული მონაცემებისა და სიტუაციების ანალიზი სტანდარტული და ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენებით; • კომპეტენციის ფარგლებში სასურსათო პროდუქციის წარმოებისას გამოყენებული ნედლეულისა და მზა პროდუქციის უვნებლობის შეფასება, მათ ხარისხზე დასაბუთებული დაკვნის გამოტანა; • ლაბორატორიაში მუშაობის პროცესში გამოვლენილი პრობლემის ამოცნობა და განმარტება;
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> • სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში ინფორმაციულ-

	<ul style="list-style-type: none"> სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში იდეების, არსებული პრობლემების გადაჭრისათვის ინფორმაციის მოძიება, მისი ზეპირი და/ან წერილობითი სახით ანგარიშის მომზადება და წარდგენა სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ქართულ და უცხოურ ენებზე; პროფესიულ საკითხებზე ლაკონურად და გასაგებადწერა ქართულ და უცხოურ ენებზე.
სწავლის უნარი	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> სასურსათო ტექნოლოგიის დარგში საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება; შემდგომი სწავლის და მთელი ცხოვრების მანძილზე სწავლების საჭიროების დადგენა სასურსათო ტექნოლოგიის დარგის თანამედროვე ტექნოლოგიების ათვისებისათვის
ღირებულებები	<ul style="list-style-type: none"> აფასებს საკუთარი თავის და სხვების დამოკიდებულებას სასურსათო ტექნოლოგიების პროცესების მიმართ, როგორც სასიცოხლო მნიშვნელობის პრობლემას ადამიანთა ჯანმრთელობისათვის; აქვს პროფესიული და ეთიკური პასუხისმგებლობა სასურსათო ტექნოლოგიების საწარმოებში მუშაობის პროცესში და ისწრაფვის მათ დასამკვიდრებლად.

სწავლის შედეგების რუქა:

სასწავლო კურსები/ მოდულები	კომპეტენციების ჩამონათვალი					
	ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნის გაცემის უნარი	კომუნიკაციის უნარი	სწავლის უნარი	ღირებულებები
უცხო ენა 1(ინგლისური, გერმანული, რუსული)	X	X	X	X	X	X
უცხო ენა 2(ინგლისური, გერმანული, რუსული)	X	X	X	X	X	X
უცხო ენა 3(ინგლისური, გერმანული, რუსული)	X	X	X	X	X	X
საინფორმაციო ტექნოლოგიები	X	X		X	X	
მათემატიკის საფუძვლები	X	X	X	X	X	X
შეს/კურსი სასურსათო ტექნოლ.	X		X		X	
ზოგადი ქიმია	X	X			X	
ამპელოგრაფია	X	X	X		X	

ბიოტექნოლოგია	X	X	X			
ლიქიორ-არყის წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X		X	X
აკადემიური წერა	X	X	X	X	X	X

არაორგანული ქიმია	X	X			X	
ორგანული ქიმია	X	X	X			
კვების პროდუქტების ქიმია	X	X	X			
პროცესები და აპარატები	X	X	X		X	
ანალიზური ქიმია	X	X			X	
პურ-პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X			
კონიაკის წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X	X	X	X
ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია	X	X		X	X	
ხილ-ბოსტნეულის დაკონსერვების ტექნოლოგია	X	X		X		
ლუდის წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X	X	X	X
ზოგადი მიკრობიოლოგია.	X	X	X		X	X
ტექნიკური მიკრობიოლოგია	X	X		X	X	
ღვინის ტექნოლოგია - I ნაწ. (პირველადი მეღვინეობა)	X	X	X	X	X	X
სასწავლო პრაქტიკა		X	X	X		X
ბიოქიმია	X	X			X	X
ღვინის ტექნოლოგია - II ნაწ.	X	X	X	X	X	X
ღვინის მარკეტინგი	X	X	X	X	X	
საკონდიტრო წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X			
კვების პროდუქტების დანამატები	X	X	X			
კვების პროდუქტების ტექნო-ქიმიური კონტროლი	X	X		X	X	X
ორგანოლეპტიკა-დეგუსტაცია	X	X	X	X	X	X
სასურსათო კანონმდებლობა	X	X		X		X
აგრობიზნესის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის საფუძვლები	X	X	X	X		X
საბაკალავრო ნაშრომი	X	X	X	X	X	X

სწავლების შედეგების მიღწევის მეთოდები/ფორმები: სტუდენტთა სწავლის შედეგების მიღწევისათვის გამოიყენება ლექცია, სამუშაო ჯგუფში მუშაობა, პრაქტიკული მუშაობა, ლაბორატორიული მუშაობა, სემინარი, ელექტრონული რესურსით სწავლება. ეს მეთოდები მოიცავს აქტივობებს დისკუსია, დემონსტრირება, პრეზენტაცია.

დასაქმების სფერო:

ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების/პროდუქტების საწარმოები; საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო და მის დაქვემდებარებაში არსებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირები; რეგიონალური სამმართველოები და კომპანიები; შესაბამისი პროფილის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტები და ლაბორატორიები; არასამთავრობო ორგანიზაციები.

მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა:

უნივერსიტეტისქიმია-

ტექნოლოგიისადასოფლისმეურნეობისლაბორატორიები,შეუზღუდავინტერნეტითაღჭურვილიკომპიუტერულიცენტრები,

საკონფერენციოდასაპრეზენტაციოდარბაზები,კეთილმოწყობილიაუდიტორიები,კვლევისადაპრაქტიკისობიექტები:შესაბამისიღვინისსაწარმოებიდა

ფერმერულიმეურნეობები(იხ.მემორანდუმები);თანამედროვებეჭდურიდაელექტრონულილიტერატურითგანახლებული,ტექნიკურადაღჭურვილი ბიბლიოთეკაჩართულისაერთაშორისოქსელში:

- Royal Society Journals Collection (<http://royalsocietypublishing.org>)
- BioOne(<http://www.bioone.org>)
- IMF e-library(www.elibrary.imf.org)
- Edward Elgar Publishing Journals and Development Studies e-books(www.elgaronline.com)
- Cambridge University Journals – <http://journals.cambridge.org>
- Cambridge University Journals(<http://journals.cambridge.org>)
- SAGE Journals<http://online.sagepub.com/>

ინტეგრირებულ ელექტრონულ კატალოგში (EVERGREEN) ჩართვა 2010წლიდან.

Elsevier – მონაცემთა ბაზები (რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდი):
ScienceDirect@onlineScopus@online

სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა:

სტუდენტის შეფასების სისტემა რეგულირდება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის „უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესის დამტკიცების შესახებ“ ბრძანებით N 3 05.01 2007 და იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სასწავლო პროცესის მარეგულირებელი წესის შესახებ დებულებით.

პროგრამით გათვალისწინებული სასწავლო კურსები ფასდება 100 ქულიანი

სისტემით. შეფასების სისტემა უშვებს:

ხუთი სახის დადებით შეფასებას:

- 1) (A) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;
- 2) (B) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;
- 3) (C) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%;
- 4) (D) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%;
- 5) (E) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

ორი სახის უარყოფით შეფასებას:

(FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.

(F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

კრედიტის მიღება შესაძლებელია მხოლოდ სტუდენტის მიერ სილაბუსით დაგეგმილი სწავლის

შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც გამოიხატება ზემოთმოყვანილი ერთ-ერთი დადებითი შეფასებით.

სტუდენტთა ცოდნის შეფასება მოხდება შემდეგი ფორმების გათვალისწინებით: შუალედური შეფასებები და დასკვნითი შეფასება. ამ ფორმების ქულათა ჯამი შეადგენს 100 ქულას. მათ შორის:

ა) შუალედური შეფასებები – არანაკლებ 60 ქულა;

ბ) დასკვნითი გამოცდა – არაუმეტეს 40 ქულა.

შუალედური და დასკვნითი შეფასებების ფორმები, მეთოდები, კომპონენტები და კრიტერიუმები განისაზღვრება თითოეული სასწავლო კურსის სილაბუსის მიხედვით, საგნის სპეციფიკის გათვალისწინებით (საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის ბრძანება №3-ის შესაბამისად (2007 წლის 5 იანვარი))

შუალედური, დასკვნითი და დამატებითი გამოცდები ტარდება უნივერსიტეტის საგამოცდო ცენტრის მეშვეობით. შუალედურ შეფასებას აქვს მინიმალური ზღვარი (შუალედური შეფასების არაუმეტეს 60 %) დასკვნით გამოცდაზე დასაშვებად, დასკვით გამოცდაზე გასვლა სავალდებულოა და ჩაბარებულად ჩაითვლება, თუ სტუდენტი გადალახავს გამოცდის ბარიერს, რომელიც არ უნდა აღემატებოდეს მაქსიმალური შეფასების 60 % -ს. შუალედური და დასკვნითი გამოცდის მინიმალური ზღვარი ინდივიდუალურია თითოეული სასწავლო კურსისათვის და გაწერილია შესაბამის სილაბუსში.

სასწავლო კურსის სილაბუსებში მიზნობრივად და ლოგიკურად არის გაწერილი შეფასების ყველა ფორმა, მეთოდი, კომპონენტი და კრიტერიუმი, რომლის შეფასებაც აუცილებელია სასწავლო კურსის სპეციფიკიდან გამომდინარე.

პრაქტიკაში სტუდენტის შეფასება ხდება 100 ქულიანი სისტემით. დაუშვებელია სტუდენტის მიერ პრაქტიკაში მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად შეფასება. შუალედური შეფასებების კომპონენტები განსაზღვრულია და ქულები გადანაწილებულია ლექტორის მიერ სასწავლო კურსის სპეციფიკიდან გამომდინარე.

საბაკალავრო ნაშრომის შეფასება ხდება 100 ქულიანი სისტემით და ხორციელდება თესაუ-ში საბაკალავრო ნაშრომის შემუშავების, გაფორმების, დაცვისა და შეფასების წესის შესახებ დებულების შესაბამისად. შეფასების ფორმები, მეთოდები, კომპონენტები და კრიტერიუმები დეტალურად გაწერილია საბაკალავრო ნაშრომის სილაბუსში.

სწავლების ორგანიზების თავისებურებანი: საგანმანათლებლო პროგრამის 240 კრედიტი განაწილებულია შემდეგნაირად: 40 კრედიტი ეთმობა „საუნივერსიტეტო“ სასწავლო კურსებს (აკადემიური წერა -5 კრედიტი, საინფორმაციო ტექნოლოგიები - 5 კრედიტი, „თავისუფალი არჩევითი კრედიტები“ -15 კრედიტი, უცხო ენა - 15 კრედიტი) 140 კრედიტი ეთმობა ძირითად (სპეციალობის) სასწავლო კურსებს (აქედან: 130 კრედიტი სავალდებულო სასწავლო კურსებს, 10 კრედიტი არჩევით კურსებს), ხოლო 60 კრედიტი ეთმობა დამატებითი სპეციალობის პროგრამას ან თავისუფალ კრედიტებს.

ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსების შესახებ:

სასწავლო	კურსების	ლექტორის გვარი,	კვალიფიკაცია	დაკავებული
----------	----------	-----------------	--------------	------------

დასახელება	სახელი		თანამდებობა
ღვინის წარმოების ტექნოლოგია I ნაწილი; ღვინის წარმოების ტექნოლოგია II ნაწილი; სასწავლო პრაქტიკა	მათე ჯავახიშვილი	ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი	პროფესორი
ლიქიორ-არაყის წარმოების ტექნოლოგია; კონიაკის წარმოების ტექნოლოგია; პროცესები და აპარატები; ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების ტექნო-ქიმიური კონტროლი	შოთა მათიაშვილი	ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
ბიოტექნოლოგია; პურ-პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია; ხილისა და ბოსტნეულისდაკონსერვების ტექნოლოგია; შ/კ სასურსათო ტექნოლოგიაში	ირა შილდელაშვილი	ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
ორგანული ქიმია; კვების პროდუქტების ქიმია; საკვები პროდუქტების დანამატები;	მზია ღაღალიშვილი	ქიმიის მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
ზოგადი ქიმია; არაორგანული ქიმია;	გიული ანდრონიკაშვილი	ქიმიის მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
ამპელოგრაფია	ნოდარ ჩხარტიშვილი	სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი	პროფესორი
ორგანოლექტიკა-დეგუსტაცია; აგრობიზნესის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის საფუძვლები; ღვინის მარკეტინგი; ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების ტექნო-ქიმიური კონტროლი	გაგა ბუიშვილი	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
სასურსათო კანონმდებლობა	ზვიად ელიზბარაშვილი	სამართლის დოქტორი	მოწვეული დოქტორი
ანალიზური ქიმია, ბიოქიმია, სასწავლო პრაქტიკა	ნინო ვეფხიშვილი	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასისტენტ-პროფესორი
ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია; უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	ლალი ელანიძე	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	მოწვეული დოქტორი

მათემატიკის საფუძვლები	აკაკი ჭანკოტაძე ელიზა კველიშვილი	მათემატიკის დოქტორი დოქტორანტი	ასოცირებული პროფესორი მოწვეული მასწავლებელი
მიკრობიოლოგია, ლუდის წარმოების ტექნოლოგია	ლელა წიკლაური	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
უცხოენა (ინგლისური)	ნანა პაპუნაშვილი ქეთევან აბულაძე; თეა ბათურიშვილი	განათლების დოქტორი	მოწვეული მასწავლებლები
უცხო ენა(რუსული)	მედეა მეტრეველი	პედაგოგიკის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
უცხო ენა(გერმანული)	ცისანა მოდებაძე	განათლების დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
აკადემიური წარა	ნინო კახაშვილი	ფილოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
კომპიუტერული უნარ- ჩვევები და ინფორმაციული ტექნოლოგიები	მარიამ ზაქარიაშვილი	პედაგოგიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ასოც.პროფესორი
გარემოს ჰიგიენა	ნანა ნაცვლიშვილი	მედიცინის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი

აკადემიური პერსონალის CV-ები განთავსებულია უნივერსიტეტის ვებ.გვერდზე,
www.tesau.edu.ge

[ბაკალავრიატი] საგანმანათლებლო პროგრამა: “[სასურსათო ტექნოლოგია]” სასწავლო გეგმა

№	მოდული/სასწავლო კურსი	კოდი	სტატუსი	წინაპირობა (კოდი)	კრედიტი	კრედიტების განაწილება სასწავლო კურსებისა და სემესტრების მიხედვით								საათების განაწილება								სულ საათები	
						I ს.წ.		II ს.წ.		III ს.წ.		IV ს.წ.		საკონტაქტო									დამოუკიდებელი
						I სემესტრი	II სემესტრი	III სემესტრი	IV სემესტრი	V სემესტრი	VI სემესტრი	VII სემესტრი	VIII სემესტრი	ლექცია	პრაქტიკული სამუშაო	ლაბორატორიული სამუშაო	სემინარი	პრეზენტაცია	შუალედური	ფინალური გამოცდა	სულ		
I			საუნივერსიტეტო სავადებულო		25	5	15	5						65	104			13	10	10	202	423	625
1	უცხო ენა 1	U1FLE1			5	5								13	26			3	2	2	46	79	125
2	უცხო ენა 2	U1FLE2		U1FLE1	5		5							13	26			3	2	2	46	79	125
3	უცხო ენა 3	U1FLE3		U1FLE2	5			5						13	26			3	2	2	46	79	125
4	აკადემიური წერა	U1AW			5		5							13	13			2	2	2	32	93	125
5	კომპიუტერული უნარ-ჩვევები და ინფორმაციული ტექნოლოგიები	U1CLIT			5		5							13		13		2	2	2	32	93	125
II			ძირითადი სასწავლო კურსები		140	20	20	10	15	25	20	15	15										3500

			არჩევითი		10			5			5											250	
1	სასურსათო კანონმდებლობა	AGS1F TFL		-	5						5			13			13	2	2	2	32	93	125
2	ლუდის წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTB P		-	5			5						13		10	16	3	2	2	46	79	125
3	საკვები პროდუქტების დანამატები	AGS1FTFA		AGS1FT OC	5						5			13	26			3	2	2	46	79	125
4	ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTE P		-	5			5						13			13	2	2	2	32	93	125
5	გარემოს ჰიგიენა	AGS1A/ FTEH			5						5			13	7		6	2	2	2	32	93	125
			სავალდებულო		130	20	20	5	15	25	15	15	15	299	361	108	119	63	50	50	1040	2210	3250
1	მათემატიკის საფუძვლები	AGS1F TFM		-	5	5								13			13	2	2	2	32	93	125
2	აგრობიზნესის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის საფუძვლები	AGS1FTFAMM		-	5		5							13	13			2	2	2	32	93	125
3	შეს/კურსი სასურსათო ტექნოლ.	AGS1FTIC P		-	5	5								13			13	2	2	2	32	93	125
4	ზოგადი ქიმია	AGS1FTGC		-	5	5								13		26		3	2	2	46	79	125
5																							

6	ამპელოგრაფია	AGS1FTA		-	5	5								13	13			2	2	2	32	93	125
8	არაორგანული ქიმია	AGS1FTIC		AGS1FTGC	5		5							13	21	5		3	2	2	46	79	125
9	პროცესები და აპარატები	AGS1FTPD		-	5		5							13	26			3	2	2	46	79	125
10	ანალიზური ქიმია	AGS1FTAC		AGS1FTGC	5		5							13	16	10		3	2	2	46	79	125
11	ორგანული ქიმია	AGS1FTOC		AGS1FTGC	5			5						13	16	10		3	2	2	46	79	125
12	ლიქიორ-არყის წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTLVP		-	5			5						13	26			3	2	2	46	79	125
13	კვების პროდუქტების ქიმია	AGS1FTCFP		AGS1FTOC	5			5						13	16	10		3	2	2	46	79	125
14	მიკრობიოლოგია	AGS1FTGM		AGS1FTOC	5			5						13			26	3	2	2	46	79	125
15	უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTPNB		-	5				5					13	13			2	2	2	32	93	125
16	ბიოქიმია	AGS1FBIOC		AGS1FTOC	5				5					13	16	10		3	2	2	46	79	125

17	ღვინის მარკეტინგი	AGS1FTWM		-	5					5				13			13	2	2	2	32	93	125
18	ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების ტექნო-ქიმიური კონტროლი	AGS1FTTC CANB		AGS1FT OC	5					5				13		13		2	2	2	32	93	125
19	ორგანოლექტივა-დეუსტაცია	AGS1FTOD		-	5					5				13			26	3	2	2	46	79	125
20	ღვინის ტექნოლოგია - I ნაწ. (პირველადი მეღვინეობა)	AGS1FTWTIP		-	5					5				13	16	10		3	2	2	46	79	125
21	ხილ-ბოსტნეულის დაკონსერვების ტექნოლოგია	AGS1FTTCPV		-	5					5				13	4		9	2	2	2	32	93	125
22	ბიოტექნოლოგია	AGS1FTDM		AGS1FT M	5					5				13	13			2	2	2	32	93	125
23	სასწავლო პრაქტიკა	AGS1FTTP		AGS1FT WPIP AGS1FT PNP AGS1FT CPV AGS1FT CVP	5					5					80			2	2	2	86	39	125
24	ღვინის ტექნოლოგია - II ნაწ.	AGS1FTBIOC		AGS1FT WTIP	5					5				13	16	10		3	2	2	46	79	125
25	კონიაკის წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTCP		-	5					5				13	26			3	2	2	46	79	125

26	პურ-პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTB AP	-	5								5	13		4	9	2	2	2	32	93	125
27	საბაკალავრო ნაშრომი		-	10								10		10			2	2	2	16	234	250
III	თავისუფალი კრედიტები			15	5					5	5											375
IV				60			10	10	10	10	10	10										1500
	სულ:			240	30	35	25	30	35	30	30	25										6000

