|  |  |
| --- | --- |
| **საგანმანათლებლო პროგრამის დასახელება** | სასურსათო ტექნოლოგია |
| **აკადემიური განათლების საფეხური** | I (ბაკალავრიატი) |
| **საგანმანათლებლო****პროგრამის ტიპი** | სავალდებულო |
| **მისანიჭებელი კვალიფიკაცია** |  სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი  |
| **სწავლის ხანგრძლივობა** | ოთხი აკადემიური წელი |
| **ასათვისებელი კრედიტების რაოდენობა** | 240 |
| **პროგრამის ხელმძღვანელი** | მათე ჯავახიშვილი, ასოცირებული პროფესორი. ტელ: 27 11 55 მობ: 555-47-04-55; |
| **საგანმანათლებლო პროგრამის მიზნები** |  სტუდენტებს შეასწავლოს კვების მრეწველობის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესები და აპარატები, Aამ დროს მიმდინარე ქიმიური და ბიოქიმიური გარდაქმნები, ტექნოლოგიური პროცესების ჩასატარებლად თანამედროვე ტექნიკური აღჭურვილობის შერჩევის და გამოყენების უნარ\_ჩვევები. თეორიული ცოდნის შეძენის საფუძველზე შესაბამისი პრაქტიკის გავლის შემდეგ ტექნოლოგიური პროცესების მართვის უნარ\_ჩვევები. |
| **პროგრამით გათვალისწინებული****სწავლის შედეგები** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ცოდნა და გაცნობიერება** | ექნება სასურსათო პროდუქტების: ღვინის, ლუდის, კონიაკის, კონსერვების, ნატურალური წვენების, უალკოჰოლო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიების ცოდნა; |
| **ცოდნის პრაქტიკაში****გამოყენების უნარი** | კვების პროდუქტების წარმოების პროცესებისა და აპარატურის, ტერმინოლოგიის, ნედლეულის გადამუშავების, ტკბილი და ნახევრადტკბილი, მშრალი და ნახევრადმშრალი, ცქრიალა ღვინოების, ლუდის, კონიაკის, ნატურალური წვენებისა და უალკოჰოლო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი. |
| **არგუმენტირებული****დასკვნის გაკეთების უნარი** | შეეძლება ალკოჰოლიან და უალკოჰოლო პროდუქტების წარმოებაში წარმოქმნილი პრობლემების, სიტუაციების გაანალიზებით და მათი გადაჭრისათვის საჭირო მონაცემების განსაზღვრით შესაბამისი ტექნოლოგიების გამოყენების საფუძველზე დასკვნის გამოტანის უნარი. |
| **კომუნიკაციის უნარი** | ტექნოლოგიის დარგში პრობლემების გადაჭრისათვის და სიახლე ინფორმაციის მოძიების და მისი ზეპირი და/ან წერილობითი სახით ანგარიშის მომზადებისა და წარდგენის უნარი,  |
| **სწავლის უნარი** | თავისი სწავლის პროცესის დამოუკიდებლად მართვის და თეორიულ ცოდნასთან ერთად პრაქტიკული ცოდნის გამოცდილების მიღების უნარი შემდგომში სწავლის გასაგრძელებლად. |
| **ღირებულებები** | აფასებს საკუთარი თავის და სხვების დამოკიდებულებას სასურსათო ტექნოლოგიების პროცესების მიმართ, როგორც საციცოხლო მნიშვნელობის პრობლემას ადამიანთა ჯანმრთელობისათვის. |

 |
| **ცოდნის შეფასების სისტემა** | სტუდენტის ცოდნის შეფასება 100 ქულიანია და აუცილებლად მოიცავს შუალედურ და დასკვნით შეფასების ფორმებს, რომელიც ფასდება შესაბამისი მეთოდებით, შეფასების კომპონენტებითა და კრიტერიუმებით. 1. კრედიტის მიღება შესაძლებელია მხოლოდ სტუდენტის მიერ სილაბუსით დაგეგმილი სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ.2. შეფასების სისტემა უშვებს: ა) 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%;ბ) ორი სახის უარყოფით შეფასებას:1) (FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.2) (F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.3. ამ მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებული შეფასებების მიღება ხდება შუალედური შეფასებებისა და დასკვნითი გამოცდის შეფასების დაჯამების საფუძველზე.4. შუალედური, დასკვნითი და დამატებითი გამოცდები ტარდება წერილობითი ფორმით (უცხო ენაში ტარდება შერეულად - წერილობითი და ზეპირი ფორმით ერთად) უნივერსიტეტის ერთიანი საგამოცდო ცენტრის მეშვეობით, რომელიც მუშაობს შესაბამისი დებულების მიხედვით.5. სტუდენტის მიერ გაწეული შრომის შეფასება ითვალისწინებს:ა) შუალედურ შეფასებას;ბ) დასკვნითი გამოცდის შეფასებას.1. დასკვნითი გამოცდა შეფასდეს მაქსიმუმ 40 ქულით.
2. შუალედური შეფასება შეფასდეს არანაკლებ 60 ქულით. აქედან 20 ქულა დაეთმობა შუალედურ გამოცდას, 5 - დან 10 ქულამდე პრეზენტაციას/რეფერატს. დარჩენილი რაოდენობა სასწავლო კურსის ავტორების მიერ განაწილებულია საკუთარი შეხედულებისამებრ ( ლექციაზე აქტივობა, სემინარი, პრაქტიკული, ლაბორატორიული და სხვა.).
3. დასკვნით გამოცდაზე გასვლის უფლება არ მიეცემათ იმ სტუდენტებს, რომელთა მიერ მიღებული შუალედური შეფასებების საერთო რაოდენობისა და დასკვნითი კომპონენტის მაქსიმალური ოდენობის დაჯამების შემთხვევაში ჯამი 51 ქულაზე ნაკლები იქნება.
 |
| **დასაქმების სფერო** | სასურსათო პროდუქტთა საწარმოში ტექნოლოგის თანაშემწედ, ოსტატ-ტექნოლოგად;•სამეცნიერო კვლევით ან სასწავლო დაწესებულებაში ლაბორანტად. |