



სსიპ-იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

ქ. თელავი, ქართული უნივერსიტეტის ქუჩა №1, ტელ.: 0350 27 2401, ელ. ფოსტა:

[info@tesau.edu.ge](mailto:info@tesau.edu.ge)

---

აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტი  
საბაკალავროსაგანმანათლებლო პროგრამა: სასურსათო ტექნოლოგია

**Food Technology**

მიმართულება/სპეციალობა: 01 აგრარული მეცნიერებანი/0104 სასურსათო  
ტექნოლოგია

**პროგრამის ხელმძღვანელები:**

1. ნინო ვეფხიშვილი , სასურსათო ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ასისტენტ-პროფესორი
2. შოია დადოლიშვილიქიმის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი
3. ირა შილდელაშვილიტექნიკურ დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი

1. მიღებულია ფაკულტეტის საბჭოს მიერ  
ოქმი N25, 06.08.2018

ფაკულტეტის დეკანი:

/ასოც. პროფ. მანანა კველიშვილი/

2. რეკომენდებულია ფაკულტეტისა და უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის

სამსახურების მიერ:

ოქმი N 22 , 06.08.2018

უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის

ხელმძღვანელი:

/ასოც. პროფ. შალვა ჭკადუა/

3. დამტკიცებულია აკადემიური საბჭოს მიერ

ოქმი N32 , 06.08.2018

უნივერსიტეტის რექტორი

/ასოც. პროფ. ი. შიოშვილი/

**ფაკულტეტი:** აგრარულ მეცნიერებათა

**დეპარტამენტი:** სოფლის მეურნეობისა და ქიმიის

**საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება:**

სასურსათო ტექნოლოგია

Food Technology.

**პროგრამის ანალოგები:**

1. ჰოლანდია. ვაგენინგის უნივერსიტეტი - [www.wur.nl/en/Education-Programmes/Bachelor/bsc-programmes/bsc-food-technology/programme.htm](http://www.wur.nl/en/Education-Programmes/Bachelor/bsc-programmes/bsc-food-technology/programme.htm)

<http://ssc.wur.nl/Handbook/Programme/BLT>

2. სეინს მალაიზიის უნივერსიტეტი <http://www.indtech.usm.my/programme/undergraduate/food-technology>

3. ახალი ზელანდია, მასის უნივერსიტეტი

[http://www.massey.ac.nz/massey/learning/programme-course/programme.cfm?prog\\_](http://www.massey.ac.nz/massey/learning/programme-course/programme.cfm?prog_)

4. აშშ, ნებრასკა-ლინკოლნის უნივერსიტეტი, <https://foodsci.unl.edu/bachelor-science-food-science-technology>

<https://foodsci.unl.edu/undergradstudy>

5. გერმანია, ციურიხი, <https://www.hest.ethz.ch/en/studies/food-science/bachelor-programme-food-science>.

<https://www.hest.ethz.ch/en/studies/food-science/bachelor-programme-food-science/credits-points.html>

**6. VAN HALL LARENSTEIN UNIVERSITY-ჰოლანდია**

<http://www.vhluniversity.com/vhl-studies/bachelor/food-technology/content-programme.aspx>

**7. Food Technology, B.Sc. - at Ghent University, Gent, Belgium-ბელგია**

<https://www.bachelorsportal.com/studies/218837/food-technology.html#content:contents>

**საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელები:**

1. ნინო ვეფხიშვილი, სასურსათო ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ასისტენტ-

პროფესორი, ტელ. 595 301 213, ელ. ფოსტა [ninovepchi@gmail.com](mailto:ninovepchi@gmail.com)

2. მზია ღაღოლიშვილი, ქიმიის დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი

ტელ. 593 25 68 80, ელ. ფოსტა: [mzia.ghagholishvili@tesau.edu.ge](mailto:mzia.ghagholishvili@tesau.edu.ge)

4. ირა შილდელაშვილი, ტექნიკური დოქტორი, ასოცირებული

პროფესორი ტელ. 599 23 68 43, Ira.[shildelashvili@tesau.edu.ge](mailto: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 (Bsc)

**პროგრამის მოცულობა კრედიტებით:** 240 ECTS

**პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:** საგანმანათლებლო პროგრამაზე სტუდენტის სტატუსის მოპოვება ხორციელდება საქართველო ს მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად: უმაღლესი განათლების შესახებ საქართველოს კანონით, ერთიანი ეროვნული გამოცდების დებულებითა და სსიპ იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი „სასწავლო პროცესის მარეგულირებელი წესის“ შესაბამისად.

პროგრამაზე შეიძლება ჩაირიცხოს უცხოეთის მოქალაქე საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

**საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი:** საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია, რეგიონისათვის დამახასიათებელი პრიორიტეტის გათვალისწინებით, სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში მაღალკვალიფიციური, კონკურენტუნარიანი, წარმატებით დასაქმებადი და კარიერულ ზრდაზე ორიენტირებული ბაკალავრის აკადემიური ხარისხის მქონე კადრის მომზადება, რომელსაც ექნება თანამედროვე სასურსათო ტექნოლოგიების ფართო თეორიული ცოდნა და პროფესიასთან დაკავშირებით ჩამოყალიბებული პრაქტიკული უნარ-ჩვევები: სასურსათო პროდუქტების ფიზიკურ-ქიმიური პარამეტრების განსაზღვრის, საკვებ პროდუქტში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესის შეცნობის. ეცოდინება: სურსათის (საკვები და სასმელი პროდუქტების) წარმოების ტექნოლოგიური მეთოდები; მსოფლიოში გავრცელებული სხვადასხვა ღვინის წარმოების ტექნოლოგიური ოპერაციები. ჯანმრთელობისათვის უვნებელი პროდუქციის დასამზადებლად საჭირო სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები. შეეძლება პროდუქციის ხარისხის შეფასება ნედლეულიდან მზა პროდუქციის ჩათვლით; აუცილებლობის შემთხვევაში - საკვებისათვის საჭირო დანამატების განსაზღვრა.

ეცოდინება, ასევე: კვების პროდუქტების წარმოებისას მიმდინარე პროცესები და მათ განსახორციელებლად გამოყენებული თანამედროვე აპარატების მოქმედების პრინციპები; სხვადასხვა სტილის ღვინის შენახვისა და დამუშავების, შესანახად და დასამუშავებლად ყველა საჭირო დამხმარე მასალის თვისებები და მათი სათანადოდ გამოყენება, ღვინის სხვადასხვა ნაკლი და ზადი, ასევე, მათთან პრევენციული და ფაქტობრივი ბრძოლის მეთოდები. თანამედროვე ტექნოლოგიური მოწყობილობების, დამხმარე მასალების, პროდუქციის შესანახი და გადასატანი ტარა-ჭურჭლის შერჩევა და გამოყენება. შეეძლება სასურსათო პროდუქტების წარმოებისას მიმდინარე ქიმიური და ბიოქიმიური გარდაქმნების, ასევე, მიკრობიოლოგიური პროცესების არსში წვდომა (გაცნობიერება); ეცოდინება დარგის ბიზნესისა და მენეჯმენტის საფუძვლები, მენეჯერული და მარკეტინგული წინადადებების შეფასების და დანერგვის წესები/პროდუქციის ორგანოლექტიკური შეფასება. შესაბამისი პრაქტიკული უნარ-ჩვევების შექმნის შედეგად, შეეძლება: ნედლეულის მიღება-შენახვის აღრიცხვა, წარმოებისათვის სპეციფიკური ინსტრუქტაჟის მიღების შემდეგ, ტექნოლოგიური ციკლის (ან მისი ცალკეული ეტაპის) წარმართვა-კონტროლი; პროდუქციის ტექნო-ქიმიური და მიკრობიოლოგიური კონტროლი. განხორციელებული სამუშაოების შესახებ წერილობითი ანგარიშის მომზადება წარმოების ხელმძღვანელობის მიმართ.

სწავლის შედეგი:

<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p>	<p>აქვს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს ფართო ცოდნა, კერძოდ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• დეტალურად აყალიბებს სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური მეთოდებს, აღწერს სქემებს, ტექნოლოგიური პროცესების დროს მიმდინარე ფიზიკურ-ქიმიური გარდაქმნების არსს, ხარისხოვანი პროდუქციის მისაღებად სხვადასხვა ტექნოლოგიური პროცესის სწორად წარმართვის გზებს და მეთოდებს.</li> <li>• შეუძლია გამოყენებული დამხმარე მასალების და საშუალებების ამოცნობა, დასახელება და შეფასება;</li> <li>• აღწერს ალკოჰოლური სასმელების ფილტრაციისა და ცენტრიფუგირების პროცესებს;</li> <li>• განსაზღვრავს მათ დასამუშავებლად გამოყენებული გამწვავი ნივთიერებების (სტაბილიზატორებისა და განკუთვნილი მასალების) დოზებს.</li> <li>• ჩამოთვლის და აღწერს ტექნოლოგიური მოწყობილობების მუშაობისა და პროცესების უსაფრთხოდ წარმართვის წესებს;</li> <li>• განსაზღვრავს მოწყობილობების, სისტემების მომსახურებისა და ექსპლუატაციის ნორმებს;</li> <li>• შეუძლია ცალკეული პროდუქციის ნედლეულისა და მზა პროდუქციის ტერმინოლოგიის დასახელება დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტის შესაბამისად;</li> <li>• შეუძლია სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში გამოყენებული ტექნო-ქიმიური კონტროლის თანამედროვე მეთოდების დასახელება და დემონსტრირება;</li> <li>• დეტალურად აყალიბებს აგრობიზნესისა და მენეჯმენტის საფუძვლებს.</li> <li>• შეუძლია პურ-პროდუქტების, ვაზის ჯიშების, ხილის, ბოსტნეულის გავრცელების არელების ჩამოთვლა და სამეურნეო-ტექნოლოგიური დანიშნულების განსაზღვრა;</li> <li>• შეუძლია სოფლის მეურნეობის, სურსათის, ხორცისა და სასმელების (ალკოჰოლური, უალკოჰოლო) წარმოების ბიოტექნოლოგიური პროცესების განსაზღვრა.</li> <li>• შეუძლია კვების პროდუქტების ნედლეულში არსებული და ტექნოლოგიურ პროცესებში მონაწილე მიკროორგანიზმების დადებითი და უარყოფითი როლის შეცნობა და ჩამოყალიბება.</li> <li>• დეტალურად აღწერს სურსათის წარმოებაში გამოყენებულ ანალიზურ მეთოდებს;</li> <li>• აღწერს ბუნებაში და საკვებ პროდუქტებში, მათ შორის, ყურძენსა და ღვინოში მიმდინარე ძირითად ბიოქიმიურ პროცესებს;</li> <li>• დეტალურად აყალიბებს ბიოელემენტების მნიშვნელობას სურსათისათვის;</li> <li>• ჩამოთვლის და აღწერს პურ-პროდუქტების წარმოებისათვის საჭირო ძირითად ნედლეულსა და დამხმარე მასალებს, აფასებს მარცვლის ხარისხის საერთო მაჩვენებლებს, მის საფუძვალზე და პურცხოვით თვისებებს, განსაზღვრავს შაქრისა და აირის წარმოქმნის უნარს, ცომის მოხელვის წესებს და ამ დროს მიმდინარე მოვლენებს, აღწერს მაკარონის ტექნოლოგიურ პროცესების და ამოცნობის მის მიკროფლორას.</li> <li>• აღწერს ღვინის ხარისხის და ტიპიურობის განსაზღვრის ძირითადი</li> </ul>
------------------------------	--

ხერხებს, შეუძლია სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების გამოკვეთა.

აცნობიერებს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს კომპლექსურ საკითხებს, როგორცაა:

- თანამედროვე ტექნოლოგიური მეთოდების უპირატესობა და მათი ძიების აუცილებლობა;
- ტრადიციული ტექნოლოგიური დარგების მნიშვნელობა;
- საკვები დანამატების კლასიფიცირება სხვადასხვა ნიშნის მიხედვით;
- სასურსათო პროდუქტებზე ბაზრის მოთხოვნილებების არსებულ ტედენციების შეფასება;
- დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციით დადგენილი წესებისა და ნორმების ფორმულირება;
- სასურსათო პროდუქციის წარმოების ძირითადი პრინციპების აღწერა, საკვები დანამატების დანიშნულებისა და როლის განსაზღვრა საკვები პროდუქტების ხარისხის ამაღლებაში;
- წარმოების სწორი ორგანიზების შეფასება;
- ბიოუსაფრთხოების ზოგადი პრინციპების აღწერა, საწარმოო ნეგატიური ფაქტორების წყაროების გამოკვეთა, საწარმოს ბიოუსაფრთხოების დონის შეცნობა;
- სასურსათო პროდუქტებისა და მისი ნედლეულის კვლევის თანამედროვე მეთოდების შერჩევა;
- დამხმარე მასალების, პროდუქციის მდგრადობისა და შენახვისათვის აუცილებელი პირობების, ქიმიური ნაერთების აღწერა სოფლის მეურნეობისა და კვების მრეწველობისათვის;
- ბუნებრივი და ბიოტექნოლოგიური მეთოდებით მიღებული სასურსათო პროდუქტების შემადგენელი ქიმიური ნივთიერებების დადებითი და უარყოფითი მხარეებს გამორჩევა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;
- ხარისხოვანი პროდუქციის მიღების მდგრადი გარანტიის უზრუნველსაყოფად მარცვლეული კულტურების, ვაზის, ხილის ბოსტნეულის რეკომენდებული ჯიშების გამორჩევა;
- ტოქსიკური და პათოგენური მიკროორგანიზმების უარყოფითი გავლენის გამოცნობა კვების პროდუქტების ხარისხზე;
- მიკროორგანიზმების მეტაბოლიზმის თავისებურებების აღწერა და ბუნებაში მიმდინარე სხვადასხვა პროცესებში და ნივთიერებათა გარდაქმნებში მათი როლის განსაზღვრა.
- ვაზისებრეთა ოჯახში შემავალ სახეობების აღწერა. მათ გავრცელების და სამეურნეო ტექნოლოგიურ თვისებების განსაზღვრა. ვაზის ჯიშის დამოკიდებულების აღწერა გარემო ფაქტორისადმი და მისი გავრცელება-გაადგილების პრინციპების გააზრება. აცნობიერებს რომ ვაზის რეკომენდებული ჯიშები უზრუნველყოფს მდგრადი და ხარისხოვანი პროდუქციის მიღების გარანტიას.
- ქიმიური ელემენტების და არაორგანული ნაერთების დასახელება, აღწერა, ამოცნობა და მათი თვისებების, მიღების ხერხების და გამოყენების დეტალურად ჩამოყალიბება;
- აცნობიერებს არაორგანული ნივთიერებების მნიშვნელობას სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში, შეუძლია მათი კლასიფიცირება, შედარება, გამოცნობა;
- განმარტავს სოფლის მეურნეობისა და კვების მრეწველობისათვის ორგანული ნაერთების მნიშვნელობას.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• განმარტავს და აფასებს კვების პროდუქტების შემადგენელი ქიმიური ნივთიერებების დადებით და უარყოფით მხარეებს;</li> <li>• შეუძლია საწარმოო ნეგატიური ფაქტორების წყაროების აღწერა, საწარმოო სათავსოს ჰაერის ჰიგიენური კონტროლის, განათების სახეების და სისტემების, საწარმოო განათებისადმი წაყენებული მოთხოვნების შეფასება.</li> <li>• აცნობიერებს ფიზიკურ-ტექნოლოგიური პროცესების სწორად და უსაფრთხოდ მიმდინარეობის მნიშვნელობასა და შესაძლო რისკებს</li> <li>• აღწერს და შეიცნობს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ რეგულაციებს ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმების შესაბამისად</li> <li>• შეუძლია სურსათისა და სასურსათო ნედლეულის უვნებლობის შეფასების ტექნოლოგიისა და ჰიგიენური ნორმის მეთოდების დეტალურად ჩამოყალიბება;</li> <li>• შეუძლია ქიმიური წარმოშობის და ბიოლოგიური საფრთხეების შეცნობა;</li> <li>• შეუძლია სურსათისა და სასურსათო ნედლეულის ტოქსიკური ელემენტებით დაბინძურების ამოცნობა;</li> <li>• აფასებს სურსათის შეხებაში მყოფ მასალებს;</li> <li>• განმარტავს სურსათის უვნებლობის სფეროში ცალკეული პრობლემის გადასაჭრელად ბიოლოგიური აგროწარმოებისა და ბიოპროდუქტების როლს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;</li> </ul>
<p>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სურსათის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების კონტროლი, ძირითადი და დამხმარე ნედლეულის შენახვის ორგანიზება, ტექნოლოგიური მანქანა-დანადგარების ოპერირება და პროცესის მსვლელობისას საჭირო ტექნიკური და ტექნოლოგიური პირობების დადგენა;</li> <li>• განსაზღვრული მითითებებისა და ინსტრუქციების შესაბამისად, ზოგიერთი მნიშვნელოვანი მეთოდის, თანამედროვე ტექნიკური და ტექნოლოგიური საშუალების პრაქტიკაში გამოყენება;</li> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიაში გამოყენებული აპარატების უსაფრთხო ოპერირება და ტექნოლოგიური პარამეტრების დაცვა;</li> <li>• ტექნიკური და ტექნოლოგიური საშუალებების უსაფრთხო და გარემოს დაცვითი მოთხოვნილებებით პრაქტიკაში გამოყენება;</li> <li>• ტექნოლოგიური პროცესების წარმართვისას მენეჯერული და მარკეტინგული წინადადებების გამოყენება;</li> <li>• წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად, კომპეტენციის ფარგლებში კვების პროდუქტების ქიმიური ანალიზის დემონსტრირება;</li> <li>• პროდუქტის ეტიკეტზე მითითებული საკვები დანამატების შეფასება, კლასის დადგენა; პროდუქტის უსაფრთხოების დასადგენად საჭირო ღონისძიებების განხორციელება.</li> <li>• შეუძლია, წინასწარი მითითებების საფუძველზე, საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიური და ქიმიური კონტროლის განხორციელება და პროგნოზირება წარმოებული პროდუქტის ხარისხზე.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ანალიზური ქიმიის გამოყენებით ამა თუ იმ ტექნოლოგიური პროცესის კონტროლი;</li> <li>• წინასწარი მითითებების შესაბამისად, სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორებით აფასებს საკვებ პროდუქტში მიმდინარე ბიოქიმიურ პროცესის სახეს და საჭიროებისამებრ გეგმავს მისი მიმდინარეობისათვის საჭირო/ხელისშემშლელი პირობებს;</li> <li>• შეუძლია პრაქტიკული ხასიათის ამოცანების გაანგარიშება, გამოთვლა წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად, დავალების შესასრულებლად აუცილებელი მასალის პოვნა.</li> <li>• აქვს მიღებული თეორიული ცოდნის საფუძველზე ვაზის ჯიშის გამოცნობის, შეფასების, მისი სწორედ გადაადგილებისა და მოვლითი ღონისძიებების დაგეგმვის და ორგანიზების უნარი, ჯიშისათვის, როგორც ხარისხობრივად ისე რაოდენობრივად დამახასიათებელი პროდუქციის მიღებისა და მართვის უნარი.</li> <li>• ქიმიურ ნივთიერებებთან მუშაობის და უსაფრთხოების წესების პრაქტიკაში გამოყენება;</li> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს წინაშე მდგარი პრობლემების შეფასება, მათ გადასაჭრელად შესაბამისი მეთოდებისა და ოპერატიული გადაწყვეტილებების გამოყენება და ტექნოლოგიური პროცესების პრაქტიკულად წარმართვა წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად;</li> <li>• შეუძლია ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენებით კვების პროდუქტების ქიმიური ანალიზის დემონსტრირება.</li> <li>• შეუძლია პურის ხარისხის სტანდარტის მიხედვით და ბურღულის ხარისხოვანი მაჩვენებლების შეფასება, ფორიანობის, მჟავიანობის და წებოვარის დადგენა პურში შესაბამისი პრაქტიკული სამუშაოს დემონსტრირებით.</li> <li>• შეუძლია სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების ორგანიზება წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად. დეგუსტაციის საშუალებით შეუძლია შეფასება პროდუქციაზე სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების გამოყენებით.</li> <li>• შეუძლია ბიოუსაფრთხოების და სანიტარულ ჰიგიენური ნორმების დაცვა, შესაძლო რისკების შეფასება.</li> <li>• ინფორმაციული ტექნოლოგიების გამოყენება ტექსტური, ცხრილური დოკუმენტების, პრეზენტაციისა და პუბლიკაციების მომზადებისას MS Office საოფისე პაკეტში შემავალი პროგრამების: MS Word, MS Excel, MS Power Point გარემოში.</li> <li>• ინფორმაციის მოძიება ინტერნეტში, გადამუშავება, შენახვა, ელექტრონული კომუნიკაცია ელექტრონული ფოსტის გამოყენებით.</li> <li>• ინფორმაციის მართვა MS Windows ოპერაციული სისტემის ბრძანებების გამოყენებით.</li> <li>• შეუძლია ძირითადი ფიზიკური ხელსაწყოების გამოყენება.</li> <li>• შეუძლია მოამზადოს პრეპარატები, გაამრავლოს სასარგებლო მიკროორგანიზმები, სოკოები და გამოიყენოს ისინი ბიოტექნოლოგიურ მრეწველობაში.</li> </ul>
	<p>შეუძლია:</p>

<p>დასკვნის უნარი</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიის დარგში პრობლემის წარმოშობის ან გადაჭრის დაფიქსირება და დასაბუთებული დასკვნების ჩამოყალიბება;</li> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიის დარგში არსებული ალტერნატივების (ტექნოლოგიები, მანქანა-დანადგარები, მეთოდები, პროცესები და აპარატები) შეფასება და მოცემული სიტუაციისათვის შერჩევისას სწორი გადაწყვეტილების მიღება;</li> <li>• სასურსათო პროდუქციის წარმოებისას გამოყენებული ნედლეულისა და მზა პროდუქციის უვნებლობის შეფასება კომპეტენციის ფარგლებში; მათ ხარისხზე შესაბამისი დასკვნის გამოტანა;</li> <li>• საწარმო-კვლევით ლაბორატორიაში მუშაობის პროცესში გამოვლენილი პრობლემის შეცნობა, მისი წარმოქმნის მიზეზისა და გამოსწორების გზების ჩამოყალიბება.</li> <li>• კვების პროდუქტების დამზადების პროცესში, მონაცემების შეგროვება, პროდუქციის გამოსავლიანობის გამოანგარიშება, შედეგებზე განმარტების მიცემა, დასაბუთებული დასკვნების ჩამოყალიბება.</li> <li>• ქიმიური ანალიზის პროცესში გამოვლენილი პრობლემის შეცნობა, გარკვეულ მიზეზებთან მისი დაკავშირება და კატეგორიზაცია.</li> <li>• პრობლემების ამოცნობა და რანჟირება ხარისხიანი საბრუნდე სპირტის მისაღებად და, შესაბამისად, დასაბუთებული დასკვნების გაკეთება.</li> <li>• აგრარული ეკონომიკის ხაზით შეუძლია პროგრესული მოსაზრების ამსახველი მონაცემების გაანალიზება და დასაბუთებული დასკვნების ჩამოყალიბება და სიტუაციების სწორად შეფასება.</li> <li>• საწარმოს/ორგანიზაციის მონაცემების საფუძველზე საწარმოში მიმდინარე პროცესების გაანალიზება და შეფასების საფუძველზე ადეკვატური დასკვნის - მომზადება წერილობითი ან/და ზეპირი ინფორმაციის ფორმით; შეუძლია საწარმოს პრობლემის მრავალმხრივი ხედვისა და ანალიზის საფუძველზე, მისი გადაწყვეტისათვის აუცილებელი გზებისა და შერჩეული მიდგომების შესახებ დასკვნის გაკეთება.</li> <li>• დამოუკიდებლად შეუძლია სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების საშუალებით მიღებული შთაბეჭდილებების გაანალიზება და შესაბამისი დასაბუთებული დასკვნის გაკეთება.</li> <li>• შეუძლია სურსათის უვნებლობაზე მონაცემების შეგროვება და განმარტება, აქვს ამ მონაცემების გამოყენებით დასაბუთებული დასკვნების ჩამოყალიბების უნარი;</li> <li>•</li> </ul>
<p>კომუნიკაციის უნარი</p>	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს ამა თუ იმ დარგისთვის ინფორმაციულ-კომუნიკაციური ტექნოლოგიური რესურსების შემოქმედებითად ჩამოყალიბება;</li> <li>• ტექნოლოგიის დარგში პრობლემების გადაჭრისათვის ინფორმაციის მოძიება(ინტერნეტი, ბიბლიოთეკა)და მის ირგვლივ ზეპირი და/ან წერილობითი სახით ანგარიშის პრეზენტაცია;</li> <li>• პროფესიულ საკითხებზე ეფექტური კომუნიკაცია ქართულ და უცხოურ ენებზე.</li> <li>• აგრობიზნესია და მარკეტინგის მართვის სფეროში იდეების, არსებული პრობლემების გადაჭრის გზების შესახებ დეტალური წერილობითი ანგარიშის ჩამოყალიბება და პრეზენტაცია.</li> <li>• საწარმოს არსებულ პრობლემებზე რეაგირება, მათი გადაჭრის გზების შეჯამება და წერილობითი კომუნიკაცია, ასევე პრეზენტაცია სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისთვის;</li> <li>• თანამედროვე საინფორმაციო-საკომუნიკაციო საშუალებების</li> </ul>



	<p>შემოქმედებითად გამოყენების საფუძველზე მოძიებული ინფორმაციის ჩამოყალიბება სასურსათო საწარმოების თანამედროვე ტექნოლოგიების დანერგვის პროცესებში.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• შეუძლია პრობლემის წარდგენა და მისი გადაჭრის გზების საზოგადოებისათვის შეთავაზება როგორც ზეპირი, ასევე წერილობითი ფორმით.</li> <li>• შეუძლია დისკუსიაში ჩაერთოს როგორც სტუდენტებთან, ასევე შესაბამისი დარგის სპეციალისტებთან და არგუმენტირებისა და შეფასების უნარების საშუალებით საკუთარი შეხედულებები წარმატებით მიაწოდოს მათ.</li> <li>• ინტერნეტის საშუალებათა გამოყენება ინფორმაციის გაცვლის მიზნით, თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების შემოქმედებითად გამოყენება.</li> </ul>
სწავლის უნარი	<p>შეუძლია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება;</li> <li>• შემდგომში და მთელი ცხოვრების მანძილზე სწავლის საჭიროების შეცნობა დარგის თანამედროვე ინოვაციებში ჩასაწვდომად.</li> <li>• შეუძლია ზოგად და არაორგანულ ქიმიამში შეძენილი ცოდნის კრიტიკული შეფასება და შემდგომი სწავლის საჭიროების დაგეგმვა.</li> <li>• შეუძლია ბიოტექნოლოგიაში საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება, შემდგომი სწავლის საჭიროების დადგენა.</li> </ul>
ღირებულებები	<ul style="list-style-type: none"> <li>• აფასებს საკუთარი თავის და სხვების დამოკიდებულებას სასურსათო-ტექნოლოგიურის პროცესების სწორად წარმართვის მიმართ, როგორც სასიცოცხლო მნიშვნელობის პრობლემას ადამიანთა ჯანმრთელობისათვის;</li> <li>• აქვს პროფესიული და ეთიკური პასუხისმგებლობის განცდა და ისწრაფვის მათ დასამკვიდრებლად.</li> <li>• მონაწილეობს კვების პროდუქტების ტექნოლოგიური და ქიმიური კონტროლის არსის ღირებულებების ფორმირების პროცესში და ისწრაფვის მათ დასამკვიდრებლად.</li> <li>• შესწევს უნარი კვების პროდუქტების ტექქიმიური კონტროლის სფეროში თავის პროფესიულ საქმიანობას მიუდგეს ეთიკური ნორმებით.</li> <li>• შეუძლია საწარმოში სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს ღირებულებების ფორმირების პროცესში მონაწილეობა, მათი დაცვა და დასამკვიდრებლად სწრაფვა.</li> <li>• მონაწილეობს სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების არსის ღირებულებების ფორმირების პროცესში და ისწრაფვის მათ დასამკვიდრებლად.</li> <li>• იცნობს და იზიარებს წერითი ნაშრომების შექმნისათვის საჭირო „პატიოსნებას“ და აქტიურად ცდილობს მათ დამკვიდრებას.</li> <li>• იცის როგორ აარიდოს თავი პლაგიატს. დებატების და შეფასებების დროს პატივს სცემს ოპონენტების აზრს.</li> <li>• კეთილგონივრული და სამართლიანია ავტორიზებული ინფორმაციის მოძიებისა და გამოყენების პროცესში;</li> <li>• პატივს სცემს ლიცენზირებული პროგრამების საავტორო უფლებებს.</li> </ul>

სწავლის შედეგების რუკა:

N	სასწავლო კურსები/ მოდულები	კომპეტენციების ჩამონათვალი					
		ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნის გაკეთების უნარი	კომუნიკაციის უნარი	სწავლის უნარი	ღირებულებები
1	უცხო ენა 1(ინგლისური/გერმანული/რუსული)				X		
2	უცხო ენა 2(ინგლისური/გერმანული/რუსული)				X		
3	უცხო ენა 3(ინგლისური/გერმანული/რუსული)				X		
4	უცხო ენა 4(ინგლისური/გერმანული/რუსული)				X		
5	კომპიუტერული უნარ-ჩვევები და ინფორმაციული ტექნოლოგიები		X		X		X
6	აკადემიური წერა				X		X
7	მათემატიკის საფუძვლები		X				
8	ზოგადი ქიმია	X	X			X	
9	არაორგანული ქიმია	X	X			X	
9	ამპელოგრაფია	X	X			X	
10	ანალიზური სა კოლოიდური ქიმია	X	X	X			
11	ბიოტექნოლოგია	X	X				
12	ორგანული ქიმია	X	X				
13	კვების პროდუქტების ქიმია	X	X				
14	კვების მრეწველობის პროცესები და აპარატები	X	X	X			
15	ლიქიორ-არყის წარმოების ტექნოლოგია	X	X				
16	პურ-პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	X	X				
17	ბრენდის ტექნოლოგია	X	X	X			
18	მიკრობიოლოგია	X	X			X	
19	ღვინის ტექნოლოგია I ნაწილი	X	X	X	X		

20	საწარმოო პრაქტიკა		X	X	X		X
21	ღვინის ტექნოლოგია II ნაწილი	X	X	X	X		
22	ღვინის დეგუსტაციის საფუძვლები	X	X	X			X
23	აგრობიზნესის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის საფუძვლები	X	X	X	X		X
24	ღვინის საწარმოთა ტექნოლოგიური მოწყობილობები	X	X	X			
25	ხილ-ბოსტნეულის დაკონსერვების ტექნოლოგია	X	X				
26	კვების პროდუქტების ტექნოლოგიური და ქიმიური კონტროლი	X	X	X	X		X
27	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა და ბიოუსაფრთხოება	X	X				
28	უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	X	X				
29	კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	X	X				
30	ბიოქიმია	X	X				
31	ზოგადი ფიზიკის საფუძვლები	X	X			X	
32	სურსათის უვნებლობის საფუძვლები	X		X			

**სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები/ფორმები:**

- ✓ ვერბალური ანუ ზეპირსიტყვიერი მეთოდი (ახალი მასალის გადაცემა თხრობითი სახით, რომლის დროსაც გამოიყენება სხვადასხვა მეთოდი თემატიკის შინაარსიდან გამომდინარე), ლექცია – თეორიული ცოდნის შესაძენად და მოსმენისა და ათვისების უნარის გამოსამუშავებლად;
- ✓ დემონსტრაციული მეთოდი - ლაბორატორიული სამუშაოები –პრაქტიკული უნარის გამოსამუშავებლად;
- ✓ ქმედებაზე ორიენტირებული სწავლება – თეორიული მასალის პრაქტიკული ინტერპრეტაცია (პრაქტიკული ამოცანების ამოხსნა) ცოდნისა და სწორი აზროვნების უნარის გამოვლენისათვის;
- ✓ ახსნა–განმარტებითი მეთოდი –კონკრეტული მაგალითის დაწვრილებითი განხილვა თემის ფარგლებში;
- ✓ შუალედური წერითი სამუშაო – ცოდნისა და სწორი აზროვნების უნარის გამოვლენისათვის;
- ✓ პრეზენტაცია – მეცნიერული აზროვნებისა და თემის ირგვლივ მსჯელობის უნარის შეძენისათვის.
- ✓ სემინარი/ზეპირი გამოკითხვა - ლექციებზე მიღებული თეორიული ცოდნის პრაქტიკაში განმტკიცებისათვის, სტუდენტთან უშუალო, ინდივიდუალური კომუნიკაციისა და თემის ირგვლივ ფართო დისკუსიისა და განხილვისათვის. ცოდნის, ლოგიკური მსჯელობის და სწორი აზროვნების უნარის გამოვლენისათვის, სათქმელის გამართულად და ლაკონურად გადმოცემისათვის
- ✓ კონსულტირება - დამატებითი ინფორმაციის მიწოდება როგორც ჯგუფური, ისე ინდივიდუალური სახით.

✓ **ჯგუფური (collaborative) მუშაობა:** ეს მეთოდი გულისხმობს სტუდენტთა ჯგუფურ მუშაობას პრაქტიკული მეცადინეობების დროს. მსგავსი სამუშაოს დროს თითოეულ ჯგუფს ეძლევა დავალება. ჯგუფის წევრები ჯერ ინდივიდუალურად ამუშავებენ საკითხს და უზიარებენ მას ჯგუფის დანარჩენ წევრებს.

✓ **მუშაობის დროს ინსტრუქტაჟის მიღება (ლაბორატორიული სამუშაოსათვის)** - ლაბორატორიული სამუშაოს ჩატარებისათვის ზუსტი ინფორმაციისა და ანალიზის მსვლელობის მიწოდება.

✓ **წიგნზე მუშაობის მეთოდი** - თემის ირგვლივ სიღრმისეული ინფორმაციის დეტალურად მიღების საშუალება

✓ **დისკუსია/დებატები** (დისკუსიის პროცესი მკვეთრად ამადლებს სტუდენტთა ჩართულობის ხარისხსა და აქტივობას). დისკუსია შესაძლებელია გადაიზარდოს კამათში. ეს პროცესი არ შემოიფარგლება მხოლოდ პროფესორის მიერ დასმული შეკითხვებით. ეს მეთოდი უვითარებს სტუდენტს კამათისა და საკუთარი აზრის დასაბუთების უნარს;

თითოეულ სილაბუსში ასახულია ის მეთოდები, რომლებსაც კონკრეტულად იყენებს სასწავლო კურსი.

**დასაქმების სფერო:** სასურსათო პროდუქტების: ხილ-ბოსტნეულის შენახვა-გადამუშავების და დაკონსერვების, პურის, მაკარონის, სპირტის, ლუდის, საკონდიტრო პროდუქტების, უალკოჰოლო (წველების, მინერალური წყლების) და ალკოჰოლიანი სასმელების (ღვინის, ბრენდისა და ლიქიორ-არყის), ხორცისა და ხორცპროდუქტების საწარმოები. სასურსათო პროდუქტების ექსპერტიზის ლაბორატორიები. საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო და მის დაქვემდებარებაში არსებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირები, რეგიონალური სამმართველოები და კომპანიები; შესაბამისი პროფილის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტები და ლაბორატორიები, არასამთავრობო ორგანიზაციები; სახელმწიფო/კერძო კვლევითი და საკონსულტაციო მომსახურების (სერვის) სამსახურები; საგანმანათლებლო დაწესებულებები. შეუძლია გახდეს დამსაქმებელი და თვითონ შექმნას სასურსათო პროდუქტების საწარმო;

**მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა:**

სასურსათო ტექნოლოგიის საბაკალავრო პროგრამის ეფექტური განხორციელებისათვის გამოყენებულ იქნება თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა: საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისა და პროგრამით გათვალისწინებული შედეგების მისაღწევად საჭირო ინფრასტრუქტურადა ტექნიკური აღჭურვილობა. სტუდენტისთვის ხელმისაწვდომი შეუზღუდავი ინტერნეტითა და უახლესი კომპიუტერული ტექნიკით აღჭურვილი კომპიუტერული ცენტრები, საკონფერენციო და საპრეზენტაციო დარბაზები, ქიმი-ტექნოლოგიისა და სოფლის მეურნეობის ლაბორატორიები, კვების პროდუქტების საწარმოები და სხვა ორგანიზაციები, სადაც თესაუ-ს გაფორმებული აქვს შესაბამისი მემორანდუმები. ახალი ლიტერატურით მუდმივად განახლებადი თანამედროვე სტანდარტების დონეზე მოწყობილი და წიგნადი ფონდით და ელექტრონული ბაზებით აღჭურვილი ბიბლიოთეკა, რომლის ფარგლებშიც სტუდენტებსა და ლექტორებს შეუძლიათ წვდომა საერთაშორისო ბაზებთან. ინტეგრირებული ელექტრონული კატალოგი (EVERGREEN) და ჩართულია 2010 წლიდან და ბაზები

BioOne Complete(<http://www.bioone.org/>)  
e-Duke Journals Scholarly Collection(<https://www.dukeupress.edu/>)  
Edward Elgar Publishing Journals and Development Studies ebooks(  
<https://www.elgaronline.com/page/70/journals>)  
Royal Society Journals Collection(<https://royalsociety.org/journals/>)  
SAGE Premier(<https://us.sagepub.com/en-us/nam/sage-premier>)  
Elsevier – მონაცემთა ბაზები (რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდი):

1.ScienceDirect®online (სტუდენტებისა და პროფესორისთვის)

2.Scopus® online (უფრო სტუდენტებისთვის)

პროგრამისთვის გამოყენებული რესურსები (სასწავლო გარემო, სასწავლო მასალები, სახელმძღვანელოები, დამხმარესაშუალებები და აღჭურვილობა) ხელს უწყობს პროგრამის მიზნების მიღწევას. სტუდენტთათვის და ლექტორებისთვის მუშაობს კორპორაციული ელექტრონული ფოსტა, რომელმაც ურთიერთობა სტუდენტს, ადმინისტრაციასა და ლექტორს შორის სრულიად ახალ ფორმატში გადაიყვანა.

### სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა:

სტუდენტის ცოდნის 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 შესაბამისი დებულებით.

პროგრამით გათვალისწინებული სასწავლო კურსები ფასდება 100 ქულიანი

სისტემით. შეფასების სისტემა უშვებს:

ხუთი სახის დადებით შეფასებას:

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

ორი სახის უარყოფით შეფასებას:

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

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

კრედიტის მიღება შესაძლებელია მხოლოდ სტუდენტის მიერ სილაბუსითდაგეგმილი სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც გამოიხატება ზემოთმოყვანილი ერთ-ერთი დადებითი შეფასებით.

საგანმანათლებლო პროგრამის კომპონენტში, FX-ის მიღების შემთხვევაში თესაუ ნიშნავს დამატებით გამოცდას დასკვნითიგამოცდის შედეგების გამოცხადებიდან არანაკლებ 5 დღეში. დამატებით გამოცდაზემიღებული შეფასების გათვალისწინებით საგანმანათლებლო კომპონენტის საბოლოოშეფასებაში 0-50 ქულის მიღების შემთხვევაში, სტუდენტს უფორმდება შეფასება F-0ქულა.

სტუდენტთა ცოდნის შეფასება ხდება შემდეგი ფორმებისგათვალისწინებით: შუალედური შეფასებები და დასკვნითი შეფასება. ამფორმების 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 განათლების ადამიანთა რესურსების 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.

საწარმოო პრაქტიკაში სტუდენტის შეფასება ხდება 100 ქულიანი სისტემით. დაუშვებელია სტუდენტის მიერ პრაქტიკაში მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად შეფასება. შუალედური შეფასებების კომპონენტები განსაზღვრულია და შესაძლო მაქსიმალური 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: 115 კრედიტი ეთმობა ძირითადი სპეციალობის სასწავლო კურსებს, აქედან 100 კრედიტი არის სავალდებულო სასწავლო კურსები, 15 კრედიტი – არჩევითი სასწავლო კურსები; 35 კრედიტი ეთმობა საუნივერსიტეტო სავალდებულო სასწავლო კურსებს (აკადემიური წერა - 5 კრედიტი, კომპიუტერული უნარ-ჩვევები და ინფორმაციული ტექნოლოგიები - 5 კრედიტი, შესავალი ფილოსოფიურ აზროვნებაში - 5 კრედიტი, უცხო ენა - 20 კრედიტი), 15 კრედიტი ეთმობა საუნივერსიტეტო არჩევით სასწავლო კურსებს; 60 კრედიტი ეთმობა დამატებითი სპეციალობის პროგრამას ან თავისუფალ კრედიტებს.

პროგრამაში სალექციო სასწავლო კურსებთან ერთად გათვალისწინებულია პრაქტიკის კომპონენტი, რომლის ორგანიზებაც დაწვრილებით მოცემულია შესაბამის სილაბუსში.

**სასწავლო გეგმა:** იხ. დანართი 2

**სასწავლო კურსების პროგრამები (სილაბუსები):** იხ. დანართი 3

პროგრამის ხელმძღვანელების CV-ები: განთავსებულია თესაუ-ს ვებგვერდზე-  
[www.tesau.edu.ge](http://www.tesau.edu.ge)

ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი  
 ადამიანური რესურსების შესახებ:

N	სასწავლო კურსების დასახელება	ლექტორის გვარი, სახელი	კვალიფიკაცია	დაკავებული თანამდებობა
1	ლიქიორ-არაყის წარმოების ტექნოლოგია; ცქრიალა ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია;	მედეა ორმოცაძე	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
2	ბრენდის ტექნოლოგია;	თეა ხოსიტაშვილი	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
	ხილისა და ბოსტნეულის დაკონსერვების ტექნოლოგია; უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია; კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია; ბიოტექნოლოგია	ირა შილდელაშვილი	ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
	ზოგადი ქიმია; არაორგანული ქიმია	გიული ანდრონიკაშვილი	ქიმიის მეცნიერებათა დოქტორი	მოწვეული პროფესორი
	ზოგადი ფიზიკის საფუძვლები	ნინო ჟონჟოლაძე	ფიზიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ასისტენტ-პროფესორი
	ამპელოგრაფია	ლევან შავაძე	აგრარულ მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი

	ღვინის საწარმოთა ტექნოლოგიური მოწყობილობები; კვების მრეწველობის პროცესები და აპარატები	მარიამ ხოსიტაშვილი	ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი	პროფესორი
	ორგანული ქიმია; კვების პროდუქტების ქიმია;	მზია დალოლიშვილი	ქიმიის მეცნიერებათა დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
	ღვინის დეგუსტაციის საფუძვლები; აგრობიზნესის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის საფუძვლები; ღვინის მარკეტინგი	გაგა ბუიშვილი	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
3	მიკრობიოლოგია, ლუდის წარმოების ტექნოლოგია, სურსათის უვნებლობის საფუძვლები	ლელა წიკლაური	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
4	აკადემიური წერა	ნინო კახაშვილი	ფილოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
5	კომპიუტერული უნარ-ჩვევები და ინფორმაციული ტექნოლოგიები	მარიამ ზაქარიაშვილი	პედაგოგიკის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
6	უცხო ენა (გერმანული 1,2 3,4)	ცისანა მოდებაძე	განათლების დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
7	უცხო ენა ( რუსული 1,2,3,4)	მედეა მეტრეველი	პედაგოგიკის დოქტორი	ასისტენტ-პროფესორი
8	უცხო ენა ( ინგლისური 1,2,3,4)	ქეთევან შაშვიანიშვილი	განათლების დოქტორი	მოწვეული



14	ღვინის წარმოება I ნაწილი; ღვინის წარმოება II ნაწილი; კვების პროდუქტების დანამატები; საწარმოო პრაქტიკა; ბიოქიმია; ანალიზური და კოლოიდური ქიმია;	ნინო ვეფხიშვილი	სასურსათო ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
15	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა და ბიო-უსაფრთხოება	დარეჯან მარგალიტაშვილი	ბიოლოგიის დოქტორი	ასისტენტ-პროფესორი
16				
17	ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია; ხორცისა და ხორცის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია; კვების პროდუქტების ტექნოლოგიური და ქიმიური კონტროლი; პურ-პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	ლალი ელანიძე	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი	ასოცირებული პროფესორი
	მათემატიკის საფუძვლები	ელიზა კველიშვილი	მასწავლებელი	მოწვ. მასწავლებელი

აკადემიური პერსონალის CV-ები განთავსებულია უნივერსიტეტის ვებ.გვერდზე.

[www.tesau.edu.ge](http://www.tesau.edu.ge)

№	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									
						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		დამოუკიდებელი
I			საუნივერსიტეტო სავალდებულო		35	10	15	5	5					78	13	13	104	16	12	12	248	502	750
1	უცხო ენა 1 (გერმანული ენა 1/ ინგლისური ენა 1/ რუსული ენა 1)	U1D1/ U1E1/ U1R1		-	5	5								13			26	3	2	2	46	79	125
2	უცხო ენა 2 (გერმანული ენა 2/ ინგლისური ენა 2/ რუსული ენა 2)	U1D2/ U1E2/ U1R2		U1D1/ U1E1/ U1R1	5		5							13			26	3	2	2	46	79	125
3	უცხო ენა 3 (გერმანული ენა 3/ ინგლისური ენა 3/ რუსული ენა 3)	U1D3/ U1E3/ U1R3		U1D2/ U1E2/ U1R2	5			5						13			26	3	2	2	46	79	125

4	უცხო ენა 4 ( გერმანული ენა 4/ ინგლისური ენა 4/ რუსული ენა 4)	U1D4/ U1E4/ U1R4		U1D3/ U1E3/ U1R3	5				5					13			26	3	2	2	46	79	125
5	კომპიუტერული ი უნარ-ჩვევები და ინფორმაციულ ო ტექნოლოგიები	U1CLIT		-	5		5							13		13		2	2	2	32	93	125
6	აკადემიური წარა	U1AW		-	5		5							13	13			2	2	2	32	93	125
7	შესავალი ფილოსოფიურ აზროვნებაში	U1IPhM			5	5																	
II			საუნივერსიტეტ ო არჩევით ო		15	5		5			5												750
1	ლოგიკა	SBLS1PAL			5									26			13	3	2	2	46	79	125
2	ზოგადი კურსი საქართველოს ისტორიაში	U1ECoGH			5									26			13	2	2	2	32	93	125
3	ზოგადი ფსიქოლოგია	EDS2PLTGF			5									13			13	2	2	2	32	93	125

4	ზოგადი გეოგრაფია	AGS1BGGe			5									13	2		11	2	2	2	32	93	125
5	შესავალი კურსი პოლიტოლოგიაში	SBLS1PAICP			5									13			13	2	2	2	32	93	125
6	კატასტროფების რისკის შემცირება ინკლუზიური მიდგომით	EDS2PLT DDIA			5									13	7		6	2	2	2	32	93	125
7	კომპიუტერის არქიტექტურა	AGS1ITCA			5									13	13			2	2	2	32	93	125
8	დემოკრატია და მოქალაქეობა	SBLS1PAD&C			5									13			13	2	2	2	32	93	125
9	ხელისუფლება და პოლიტიკური პროცესები საქართველოში	SBLS1PAAPPG			5									13			13	2	2	2	32	93	125
10	სამოქალაქო საზოგადოების როლი	SBLS1PaRoCS												13			13	2	2	2	32	93	125
11	ქართული ფილოსოფიის ისტორია	UIHGF												<u>13</u>			13	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>32</u>	<u>93</u>	<u>125</u>

III			სპეციალ ობის სავალდე ბულო		115	14	15	10	21	15	13	16	11										2625
1	ზოგადი კიბია	AGS1FTGC		-	5	5								13	26			3	2	2	46	29	75
2	კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	AGS1FTGTFP			3	3								13			13	2	2	2	32	43	75
3	არაორგანული კიბია	AGS1FTIC		AGS1FT GC	5		5							13	21	5		3	2	2	46	29	75
4	ზოგადი ფიზიკის საფუძვლები	AGS1IPBGP			3		3							13	18	8		3	2	2	46	29	75
5	ამპელოგრაფია	AGS1IPA		-	5		5							13	3		10	2	2	2	32	43	75
6	მათემატიკის საფუძვლები	AGS1IPBM		-	3	3								13			13	2	2	2	32	43	75
7	ბიოტექნოლოგ ია	AGS1FTB		-	4					4				13			13	2	2	2	32	68	100
8	ულკოპოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTPTNAD		-	5						5			13	10		3	2	2	2	32	93	125
9	ხილ- ბოსტნულის დაკონსერვების ტექნოლოგია	AGS1FTTCFV			5						5			13	10		3	2	2	2	32	93	125

10	ანალიზური და კოლოიდური ქიმია	AGS1FTACC		AGS1FT GC	5		5							13	16	10		3	2	2	46	29	75
11	ორგანული ქიმია	AGS1IPOC		AGS1FT GC	5		5							13	13	13		3	2	2	46	29	75
12	კვების პროდუქტების ქიმია	AGS1FTCFP		AGS1FT OC	4			4						13	16	10		3	2	2	46	54	100
13	მიკრობიოლოგია	AGS1FTM		AGS1FT OC	5			5						13	13		13	3	2	2	46	79	125
14	ლუდის წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTBP			5			5						13	26			3	2	2	46	79	125
15	საწარმოო პრაქტიკა	AGS1FTIP		AGS1FT WTIP AGS1FTP TNAD AGS1FT TCFV	5					5					80						80	45	125
16	სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა და ბიო-უსაფრთხოება	AGS1IPOSHNBS			3				3					13	4		9	2	2	2	32	43	75
17	ღვინის ტექნოლოგია I ნაწილი	AGS1FTWTIP			5				5					13	10	16		3	2	2	46	79	125

18	ღვინის ტექნოლოგია II ნაწილი	AGS1FTWTIP		AGS1FT WTIP	5						5			13	10	16		3	2	2	46	79	125
19	კვების მრეწველობის პროცესები და აპარატები	AGS1FTPTFI		AGS1FT BGP	4			4						13	13			2	2	2	32	68	100
20	პურ-პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTPBP			3						3			13	10		3	2	2	2	32	43	75
21	ბრენდის ტექნოლოგია	AGS1FTBT			5						5			13	26			3	2	2	46	79	125
22	ღვინის საწარმოთა ტექნოლოგიური მოწყობილობები	AGS1FTTDWI			3			3						13	13			2	2	2	32	43	75
23	აგრობიზნესის მენეჯმენტისა და მარკეტინგის საფუძვლები	AGS1IPBAMM		-	5						5			13	13			2	2	2	32	28	50
24	კვების პროდუქტების ტექნო-ქიმიური	AGS1FTTCHCFP			5						5			13	10	16		3	2	2	46	79	125

	კონტროლი																								
25	ღვინის დეგუსტაციის საფუძვლები	AGS1FTBWT			4						4	13	26			3	2	2	46	44			100		
26	ბიოქიმია	AGS1FBC		AGS1FT OC	3			3				13	16	10		3	2	2	46	29			75		
27																									
28	სურსათის უვნებლობის საფუძვლები	AGS1FTBFS			3		3					13	13			2	2	2	32	43			75		
			სპეციალ ობის არჩევით ი		15		5				10												375		
1	ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTPEO-S			5							13	1	2	10	2	2	2	32	93			125		
2	ცქრიალა ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTPSW-S			5							13			13	2	2	2	32	93			125		
3	ლიქიორ-არცის წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTPLV-S																							
4	ხორცისა და ხორცპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	AGS1FTTPMMP-S			5							13		2	11	2	2	2	32	93			125		



