



სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი  
ქ.თელავი, ქართულიუნივერსიტეტისქუჩა №1, ტელ.: 0350 272 401, ელ. ფოსტა: [info@tesau.edu.ge](mailto:info@tesau.edu.ge)

აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტი

საბაკალავრო დამატებითი პროგრამა

სასურსათო ტექნოლოგია

Bachelor Programme(minor) **Food Technology**

**პროგრამის ხელმძღვანელები:**

ნინო ვეფხიშვილი , სასურსათო ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ასისტენტ-პროფესორი; ირა შილდელაშვილი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი; მზია ღაღალიძე, ქიმიის მეცნიერებათა დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი

1. მიღებულია ფაკულტეტის საბჭოს მიერ

ოქმი№25 06.08. 2018 წ.

ფაკულტეტისდეკანი

/ მანანა კველიშვილი/

2.რეკომენდებულია ფაკულტეტისა და უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურების მიერ

უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის

ოქმი№22 06.08. 2018 წ.

სამსახურის ხელმძღვანელი:

/ შალვა ჭკადუა /

3. დამტკიცებულია აკადემიური საბჭოს მიერ

ოქმი№32 06.08. 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:**

ნინო ვეფხიშვილი , სასურსათო ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ასისტენტ-პროფესორი, ტელ. 595 301 213, ელ. ფოსტა

[ninovepchi@gmail.com](mailto:ninovepchi@gmail.com)

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

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

**აკადემიური განათლების საფეხური:** ბაკალავრიატი, (I საფეხური)

**საგანმანათლებლო პროგრამის ტიპი:** დამატებითი

**სწავლების ენა:** ქართული

**პროგრამის მოცულობა კრედიტებით:** 60ECTS

**პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:** სპეციალობის არჩევის ფორმის შევსება

**საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი:** ძირითად პროგრამასთან ერთად სტუდენტმა მიიღოს ფართო ცოდნა კვების მრეწველობის პროდუქტების წარმოების ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესებისა და აპარატების, ამ დროს მიმდინარე ქიმიური და ბიოქიმიური გარდაქმნების, ტექნოლოგიური პროცესების ჩასატარებლად თანამედროვე ტექნიკური აღჭურვილობის შერჩევის და გამოყენების შესახებ.

**სწავლის შედეგი:**

| კომპეტენციები         | დარგობრივი  |
|-----------------------|---|
| ცოდნა და გაცნობიერება | აქვს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს ფართო ცოდნა, კერძოდ: <ul style="list-style-type: none"><li>• დეტალურად აყალიბებს სასურსათო პროდუქტების წარმოების (ღვინის, ბრენდის, ლიქიორ-არყის, ხილ-ბოსტნეულის დაკონსერვების პროდუქტების, პურ-პროდუქტების) ტექნოლოგიური მეთოდებს, აღწერს სქემებს, ხარისხოვანი პროდუქციის მისაღებად სხვადასხვა ტექნოლოგიური პროცესის სწორად წარმართვის გზებს და მეთოდებს.</li><li>• შეუძლია გამოყენებული დამხმარე მასალების და საშუალებების ამოცნობა, დასახელება და შეფასება;</li></ul> |

|   |  |
|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• აღწერს ალკოჰოლური სასმელების ფილტრაციისა და ცენტრიფუგირების პროცესებს;</li> <li>• განსაზღვრავს მათ დასამუშავებლად გამოყენებული გამწებავი ნივთიერებების (სტაბილიზაციისათვის განკუთვნილი მასალების) დოზებს.</li> <li>• ჩამოთვლის და აღწერს ტექნოლოგიური მოწყობილობების მუშაობისა და პროცესების უსაფრთხოდ წარმართვის წესებს;</li> <li>• შეუძლია სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროში გამოყენებული ტექნო-ქიმიური კონტროლის თანამედროვე მეთოდების დასახელება და დემონსტრირება;</li> <li>• შეუძლია პურ-პროდუქტების, ვაზის ჯიშების, ხილის, ბოსტნეულის გავრცელების არელების ჩამოთვლა და სამეურნეო-ტექნოლოგიური დანიშნულების განსაზღვრა;</li> <li>• აღწერს ღვინის ხარისხის და ტიპიურობის განსაზღვრის ძირითადი ხერხებს, შეუძლია სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების გამოკვეთა.</li> </ul> <p>აცნობიერებს სასურსათო ტექნოლოგიის სფეროს კომპლექსურ საკითხებს, როგორცაა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• თანამედროვე ტექნოლოგიური მეთოდების უპირატესობა და მათი ძიების აუცილებლობა;</li> <li>• ტრადიციული ტექნოლოგიური დარგების მნიშვნელობა</li> <li>• ხარისხოვანი პროდუქციის მიღების მდგრადი გარანტიის უზრუნველსაყოფად მარცვლეული კულტურების, ვაზის, ხილის ბოსტნეულის რეკომენდებული ჯიშების გამორჩევა;</li> </ul> |
| <p><b>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</b></p> | <p><b>შეუძლია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სურსათის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების კონტროლი, ძირითადი და დამხმარე ნედლეულის შენახვის ორგანიზება, პროცესის მსვლელობისას საჭირო ტექნიკური და ტექნოლოგიური პირობების დადგენა;</li> <li>• განსაზღვრული მითითებებისა და ინსტრუქციების შესაბამისად, ზოგიერთი მნიშვნელოვანი მეთოდის პრაქტიკაში გამოყენება;</li> <li>• შეუძლია, წინასწარი მითითებების საფუძველზე, განახორციელოს საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიური და ქიმიური კონტროლი და პროგნოზირება მოახდინოს წარმოებული პროდუქციის ხარისხზე.</li> <li>• წინასწარი მითითებების შესაბამისად, სენსორულ</li> </ul>   |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
|                                  | <p>მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორებით შეაფასოს საკვებ პროდუქტში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესის სახე და საჭიროებისამებრ დაგეგმოს მისი მიმდინარეობისათვის საჭირო/ხელისშემშლელი პირობების შექმნა;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 პურის ხარისხის სტანდარტის მიხედვით და ბურღულის ხარისხოვანი მაჩვენებლების შეფასება, ფორიანობის, მჟავიანობის და წებოგვარის დადგენა პურში შესაბამისი პრაქტიკული სამუშაოს დემონსტრირებით.</li> <li>•</li> </ul> |
| <p><b>დასკვნის უნარი</b></p>     | <p><b>შეუძლია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიის დარგის პრობლემების გამოვლენა და შესაბამისი დასკვნების ჩამოყალიბება;</li> <li>• სასურსათო ტექნოლოგიის დარგში ალტერნატივების შეფასება და სწორი გადაწყვეტილების მიღება;</li> <li>• დამოუკიდებლად შეუძლია სენსორულ მახასიათებლებზე მოქმედი ფაქტორების საშუალებით მიღებული შთაბეჭდილებების გაანალიზება და შესაბამისი დასაბუთებული დასკვნის გაკეთება.</li> </ul>   |
| <p><b>კომუნიკაციის უნარი</b></p> | <p><b>შეუძლია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• საწარმოს არსებულ პრობლემებზე რეაგირება, მათი გადაჭრის გზების შეჯამება და წერილობითი კომუნიკაცია, ასევე პრეზენტაცია სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისთვის;</li> </ul>  |
| <p><b>სწავლის უნარი</b></p>      | <p><b>შეუძლია:</b></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> </ul>   |
| <p><b>ღირებულებები</b></p>       | <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</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>და ისწრაფვის მათ დასამკვიდრებლად.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• მონაწილეობს კვების პროდუქტების ტექნოლოგიური და ქიმიური კონტროლის არსის ღირებულებების ფორმირების პროცესში და ისწრაფვის მათ დასამკვიდრებლად.</li> <li>• შეწევს უნარი კვების პროდუქტების ტექნიკური 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> </ul> |
|--|---|

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

**მატერიალურ-ტექნიკურიზაზა:**

უნივერსიტეტის ქიმია-ტექნოლოგიისა და სოფლის მეურნეობის ლაბორატორიები, შეუზღუდავი ინტერნეტით აღჭურვილი კომპიუტერული ცენტრები, საკონფერენციო და საპრეზენტაციო დარბაზები, კეთილმოწყობილი აუდიტორიები, კვლევისა და პრაქტიკის ობიექტები: შესაბამისი ღვინის საწარმოები და ფერმერულიმეურნეობები (იხ. მემორანდუმები); თანამედროვე ბეჭდური და ელექტრონული ლიტერატურით განახლებული, ტექნიკურად აღჭურვილი ბიბლიოთეკა ჩართული საერთაშორისო ქსელში :

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

ინტეგრირებული ელექტრონულკატალოგი (EVERGREEN) ჩართვა 2010წლიდან.

Elsevier – მონაცემთაბაზები (რუსთაველისეროვნულისამეცნიეროფონდი):[ScienceDirect@onlineScopus@online](mailto: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 სილაბუსითდაგეგმილი სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც გამოიხატება ზემოთმოყვანილი ერთ-ერთი დადებითი შეფასებით.

სტუდენტთა ცოდნის შეფასება მოხდება შემდეგი ფორმებისგათვალისწინებით: შუალედური შეფასებები და დასკვნითი შეფასება. ამფორმების ქულათა ჯამი შეადგენს 100 ქულას. მათ შორის:

ა) შუალედური შეფასებები – არანაკლებ 60ქულა;

ბ) დასკვნითი გამოცდა – არაუმეტეს 40 ქულა.

შუალედური და დასკვნითი შეფასებების ფორმები,მეთოდები,კომპონენტები და კრიტერიუმები განისაზღვრება თითოეული სასწავლო კურსის სილაბუსისმიხედვით, საგნის სპეციფიკის გათვალისწინებით (საქართველოსგანათლებისადამეცნიერებისმინისტრისბრძანება №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.

**სწავლების ორგანიზების თავისებურებანი:** სასურსათო ტექნოლოგიის დამატებითი (Minor) პროგრამა მოიცავს 60 ECTS, აქედან 14 ECTS არჩევითია, 46 ECTS სავალდებულო, სტუდენტი დამატებით პროგრამაზე სწავლას იწყებს მესამე სემესტრიდან, ერთ სემესტრში ასათვისებელი კრედიტების რაოდენობაა 10 ECTS.

**სპეციალობის არჩევანი:**

დამატებითი სპეციალობის არჩევა ხდება სტუდენტის მიერ II სემესტრის ბოლოს და პროგრამა მუშაობას იწყებს III სემესტრიდან;

სტუდენტი ინდივიდუალურად აცხადებს არჩევის ფორმას, არჩევის ფორმა განთავსებულია უნივერსიტეტის ვებ. გვერდზე. კონკურსის შემთხვევაში უპირატესობა მიენიჭება სტუდენტებს, ვისაც უკეთესი აკადემიური მოსწრება ექნება სასურველი მიმართულების შესაბამის საგანში.

**ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსების შესახებ:**

| N | სასწავლო კურსების დასახელება  | ლექტორის გვარი, სახელი | კვალიფიკაცია                  | დაკავებული თანამდებობა |
|---|---|------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 1 | ბრენდის ტექნოლოგია  | თეა ხოსიტაშვილი        | სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი | ასოცირებული პროფესორი  |
| 2 | ლიქიორ-არაყის წარმოების ტექნოლოგია; ცქრიალა ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია                | მედეა ორმოცაძე         | სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი | ასოცირებული პროფესორი  |
| 3 | ხილისა და ბოსტნეულის დაკონსერვების ტექნოლოგია; უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია; | ირა შილდელაშვილი       | ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი | ასოცირებული პროფესორი  |
| 4 | ღვინის დეგუსტაციის საფუძვლები   | გაგა ბუიშვილი          | სასურსათო ტექნოლოგიის         | ასოცირებული პროფესორი  |

|   |  |                 | დოქტორი                                     |                       |
|---|--|-----------------|---|-----------------------|
| 5 | ლუდის წარმოების ტექნოლოგია;<br>სურსათის უვნებლობის საფუძვლები  | ლელა წიკლაური   | სასურსათო ტექნოლოგიის<br>დოქტორი            | ასოცირებული პროფესორი |
| 6 | ღვინის წარმოება I ნაწილი; ღვინის<br>წარმოება II ნაწილი;<br>კვების პროდუქტების დანამატები;<br>საწარმოო პრაქტიკა;  | ნინო ვეფხიშვილი | სასურსათო ტექნოლოგიის<br>აკადემიური დოქტორი | ასოცირებული პროფესორი |
| 7 | ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია;<br>ხორცისა და ხორცის პროდუქტების<br>წარმოების ტექნოლოგია; კვების<br>პროდუქტების ტექნოლოგიური და<br>ქიმიური კონტროლი; პურ-<br>პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია; | ლალი ელანიძე    | სასურსათო ტექნოლოგიის<br>დოქტორი            | ასოცირებული პროფესორი |

აკადემიური პერსონალის CV-ები განთავსებულია უნივერსიტეტის ვებ.გვერდზე,  
[www.tesau.edu.ge](http://www.tesau.edu.ge)



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

დანართი №2

| № | 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 | სემინარი | პრეზენტაცია | მუალედური გამოცდა | ფინალური გამოცდა |             | სულ | დამოუკიდებელი |
| 1 | ლიქიორ-არყის წარმოების ტექნოლოგია | AGS1F<br>TTLVP | სავ.    | -                 | 5       |  |             |              | 5           |            |             |              |               | 13                  | 26                 |               |          | 3           | 2                 | 2                | 46          | 79  | 125           |
| 2 | პურ-პროდუქტების                   | AGS1F<br>TTBAP | სავ.    | -                 | 3       |  |             |              |             |            |             | 3            |               | 13                  |                    | 4             | 9        | 2           | 2                 | 2                | 32          | 43  | 75            |

|    |   |                                       |      |  |   |  |  |   |   |   |   |    |     |    |         |    |   |   |    |    |     |     |
|----|---|---------------------------------------|------|--|---|--|--|---|---|---|---|----|-----|----|---------|----|---|---|----|----|-----|-----|
|    | წარმოების ტექნოლოგია  |                                       |      |  |   |  |  |   |   |   |   |    |     |    |         |    |   |   |    |    |     |     |
| 3  | ბრენდის ტექნოლოგია  | AGS1F<br>TBT                          | სავ. | -  | 5 |  |  |   |   | 5 |   |    | 13  | 26 |         |    | 3 | 2 | 2  | 46 | 79  | 125 |
| 4  | ეთერზეთების წარმოების ტექნოლოგია/ ხორცისა და ხორცპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია | AGS1<br>FTTE<br>P                     | არჩ. | -  | 5 |  |  | 5 |   |   |   |    | 13  |    |         | 13 | 2 | 2 | 2  | 32 | 93  | 125 |
| 5  | ხილ-ბოსტნეულის დაკონსერვების ტექნოლოგია   | AGS1F<br>TTCPV                        | სავ. | -  | 5 |  |  |   |   | 5 |   |    | 13  |    | 4       | 9  | 2 | 2 | 2  | 32 | 93  | 125 |
| 6  | ლუდის წარმოების ტექნოლოგია / ცქრიალა ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია               | AGS1F<br>TTBP/<br>AGS1F<br>TCHA<br>MP | არჩ. | -  | 5 |  |  |   |   |   | 5 | 13 | /26 |    | 26<br>/ | 3  | 2 | 2 | 46 | 79 | 125 |     |
| 7  | ღვინის ტექნოლოგია - I ნაწილი  | AGS1F<br>TWTIP                        | სავ. | -  | 5 |  |  | 5 |   |   |   |    | 13  | 16 | 10      |    | 3 | 2 | 2  | 46 | 79  | 125 |
| 8  | საწარმოო პრაქტიკა   | AGS1F<br>TTP                          | სავ. | AGS1F<br>TWTIP<br><br>AGS1F<br>TTLVP<br><br>AGS1F<br>TTPN<br>B<br><br>AGS1F<br>TTCFV | 5 |  |  |   |   | 5 |   |    |     | 80 |         |    | 2 | 2 | 2  | 86 | 39  | 125 |
| 9  | ღვინის ტექნოლოგია - II ნაწილი   | AGS1F<br>TWTII<br>P                   | სავ. | AGS1F<br>TWTIP   | 5 |  |  |   | 5 |   |   |    | 13  | 16 | 10      |    | 3 | 2 | 2  | 46 | 79  | 125 |
| 10 | უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია   | AGS1F<br>TFA                          | სავ. | -  | 5 |  |  | 5 |   |   |   |    | 13  |    |         | 26 | 3 | 2 | 2  | 46 | 79  | 125 |

|    |  |                                 |      |   |           |  |  |    |    |   |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |            |            |             |
|----|--|---------------------------------|------|---|-----------|--|--|----|----|---|----|----|----|-----|-----|----|----|----|----|----|------------|------------|-------------|
| 11 | კვების პროდუქტების ტექნო-<br>ქიმიური კონტროლი                      | AGS1F<br>TTCCF<br>P             | სავ. | - | 5         |  |  |    |    |   | 5  |    | 13 | 10  | 16  |    | 3  | 2  | 2  | 46 | 79         | 125        |             |
| 12 | ღვინის დეგუსტაციის<br>საფუძვლები                                   | AGS1F<br>TWD                    | სავ  | - | 4         |  |  |    | 4  |   |    |    | 13 |     |     | 26 | 3  | 2  | 2  | 46 | 29         | 75         |             |
| 13 | სურსათის უვნებლობის<br>საფუძვლები/კვების<br>პროდუქტების დანამატები | AGS1F<br>TLRF/<br>AGS1<br>FTFPE | არჩ  |   | 3         |  |  |    |    |   | 3  |    |    |     |     |    |    |    |    |    |            |            |             |
|    |  |                                 |      |   |           |  |  |    |    |   |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |            |            |             |
|    | <b>სულ:</b>  |                                 |      |   | <b>60</b> |  |  | 10 | 10 | 9 | 10 | 10 | 11 | 143 | 190 | 51 | 83 | 31 | 24 | 24 | <b>550</b> | <b>950</b> | <b>1500</b> |