

საგანმანათლებლო დაწესებულების დასახელება	საჯარო სამართლის იურიდიული პირი - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
საგანმანათლებლო პროგრამის დასახელება	სასურსათო ტექნოლოგია/Food Technology
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი/Bachelor of Food Technology
პროგრამის ხელმძღვანელ(ებ)ი	ალეკო კალანდია, პროფესორი, ელ.ფოსტა: aleko.kalandia@bsu.edu.ge მერაბ არძენაძე, ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ელ.ფოსტა: merab.ardzenadze@bsu.edu.ge
პროგრამის სტრუქტურა /ECTS- მოცულობა,	240 ECTS
სასწავლო გეგმა	(იხ. დანართი №1)
საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ერთიანი ეროვნული გამოცდები; ✓ მობილობის წესით ჩარიცხვა; ✓ ერთიანი ეროვნული გამოცდების გარეშე, კანონმდებლობით დადგენილი წესით.
საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი	<ul style="list-style-type: none"> ✓ შეასწავლოს სტუდენტს ზუსტი, საბუნებისმეტყველო და ჰუმანიტარული მეცნიერებების საფუძვლები. ✓ შეასწავლოს სტუდენტს სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულის სასაქონლო დამუშავების და შენახვის საკითხები; ხილისა და ბოსტნეულის გადამამუშავების ტექნოლოგიები; რძის, ხორცის და თევზის წინასწარი დამუშავებისა და მათი პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიები; პურპროდუქტების, საკონდიტრო ნაწარმის, უალკოჰოლო სასმელების, ღვინის, ლუდის, ლიქიორისა და არყის დამზადების ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესები და ოპერაციების მართვა; ჩაის ფოთლისა და სხვა ტექნიკური კულტურების გადამამუშავების ტექნოლოგია; სასურსათო პროდუქტების წარმოების მანქანა-დანადგარები და აპარატები. ✓ შეასწავლოს სტუდენტს პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მეთოდები; <i>უსაფრთხო სურსათის</i> წარმოების ტექნოლოგიური პროცესები და საფრთხის კვლევის სისტემები; სასურსათო პროდუქტების ქიმიური შემადგენლობის განსაზღვრის და მათი ნორმატიულ დოკუმენტებთან შესაბამისობის დადგენის მეთოდები; ეკოლოგიისა და შრომის უსაფრთხოების საფუძვლები. ✓ მოამზადოს სასურსათო ტექნოლოგიაში თეორიულ და პრაქტიკულ საქმიანობაზე ორიენტირებული, თანამედროვე მოთხოვნების შესატყვისი კომპეტენციის მქონე მაღალკვალიფიციური, კონკურენტუნარიანი, ცვალებად პროფესიულ გარემოსთან ადვილად ადაპტირებადი სპეციალისტი, რომელიც იქნება მაღალი მოქალაქეობრივი შეგნების პრინციპების მატარებელი თავისუფალი პიროვნება.
სწავლის შედეგები	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ფლობს სასურსათო ტექნოლოგიაში გამოყენებული ნედლეულის ხარისხობრივი მაჩვენებლების განსაზღვრის თეორიულ საკითხებს; ნედლეულის ქიმიური შედგენილობის, მასში შემავალი ნაერთების მონაწილეობით მიმდინარე ქიმიური გარდაქმნების და ამ ნაერთების კვლევის მეთოდებს; აცნობიერებს ნედლეულის მიღების, შენახვისა და გადამამუშავების წესებს. ✓ იაზრებს ნედლეულის ქიმიურ შედგენილობას, ნედლეულიდან სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიებს, ტექნოლოგიური პროცესების განხორციელებისა და კონტროლის მეთოდებს. აცნობიერებს სურსათის წარმოებაში ქიმიური და ბიოტექნოლოგიური მეთოდების გამოყენების პოტენციალს; პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლების (ორგანოლექტიკური და ფიზიკო-ქიმიური) განსაზღვრის მეთოდებს. ✓ აღწერს კვების საწარმოთა ძირითად ტექნოლოგიურ მოწყობილობებს, მათ აგებულებას და მუშაობის პრინციპებს. აცნობიერებს აგრეგატების შერჩევის კრიტერიუმებს.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ აცნობიერებს სოციალურ-კულტურულ ფასეულობებს; პროფესიულ და ეთიკურ პასუხისმგებლობებს; უსაფრთხო სურსათის წარმოების საკითხებს; შრომის უსაფრთხოების მნიშვნელობას; ტექნიკურ, ტექნოლოგიურ და გარემოსდაცვით საკითხებს შორის ურთიერთდამოკიდებულებას. ✓ დადგენილი ნორმების, წესებისა და სტანდარტების დაცვით ახორციელებს სურსათის წარმოებისათვის გამოყენებული ნედლეულის მიღებას, შენახვასა და გადამუშავებას. იკვლევს ნედლეულის ქიმიურ შედგენილობას და მასში შემავალი ნაერთების მონაწილეობით მიმდინარე ქიმიურ გარდაქმნებს. კვლევის შედეგების საფუძველზე აყალიბებს დასაბუთებულ დასკვნებს. ✓ წინასწარ განსაზღვრული ტექნოლოგიის, რეცეპტურის, ნორმებისა და სტანდარტების შესაბამისად ახორციელებს ხილ-ბოსტნეულის გადამუშავებას და დაკონსერვებას; პურპროდუქტების, საკონდიტრო ნაწარმის, უალკოჰოლო სასმელების, ლუდის, ღვინის და სხვა ალკოჰოლური სასმელების მომზადებას; ჩაისა და ტექნიკური კულტურების გადამუშავებას; რძის, ხორცის, თევზის და მათი გადამუშავების პროდუქტების წარმოებას; ინახავს მზა პროდუქციას. პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლების დასადგენად ირჩევს და იყენებს კონტროლის ტექნო-ქიმიურ და მიკრობიოლოგიურ მეთოდებს. ✓ არჩევს და ანგარიშობს სასურსათო წარმოების პროცესების შესაბამის მანქანებს, აპარატებს და ტექნოლოგიურ მოწყობილებებს, განსაზღვრავს მათ რაოდენობას და ექსპლუატაციის პირობებს უსაფრთხოების წესების გათვალისწინებით. ✓ იყენებს თანამედროვე ტექნოლოგიური პრაქტიკისათვის აუცილებელ მეთოდებს (მათ შორის წერიტი, გრაფიკული, კომუნიკაციური და სხვ.) ტექნიკასა და კომპიუტერულ პროგრამებს. ✓ პროფესიული საქმიანობის პროცესში, ეთიკის მოთხოვნების, ეკოლოგიური და უსაფრთხოების პრინციპების დაცვით, მუშაობს ინდივიდუალურად ან გუნდში და ამ პროცესში სხვადასხვა ფორმითა და მეთოდით ამყარებს კომუნიკაციას ✓ აღწერს კვების საწარმოთა ძირითად ტექნოლოგიურ მოწყობილობებს, მათ აგებულებას და მუშაობის პრინციპებს. აცნობიერებს აგრეგატების შერჩევის კრიტერიუმებს.
--	---