

განახლებულია 30/09/2024

სასწავლო გეგმა - სასურსათო ტექნოლოგია

№	კომპონენტები	წინაპირობა	კრედიტების რაოდენობა	საათების რაოდენობა	მათ შორის								კრედიტების განაწილება								
													სემესტრების მიხედვით								
					ლექცია	ჯგუფ. მუშაობა	პრაქტიკული	ლაბორატორიული	პრაქტიკა	შუალედ. გამოცდა	დასვენებითი გამოცდა	დამოუკიდ. სამუშაო	I სემესტრი	II სემესტრი	III სემესტრი	IV სემესტრი	V სემესტრი	VI სემესტრი	VII სემესტრი	VIII სემესტრი	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	ძირითადი სწავლის სფეროს სავალდებულო სასწავლო კურსები																				
1	მათემატიკა სურსათის ტექნოლოგიებისათვის		5	125	14		28			1	2	80	5								
2	არაორგანული და ორგანული ქიმია		10	250	28		47			1	2	172	10								
3	შესავალი სასურსათო ტექნოლოგიაში		5	125	14		28			1	2	80	5								
4	საქართველოს ისტორია (ზოგადი კურსი)		3	75	15	15				1	2	42	3								
5	აკადემიური წერის საფუძვლები		3	75		30				1	2	42	3								
6	ფილოსოფიის შესავალი		2	50	15		15			1	2	17	2								
7	ფსიქოლოგია		2	50	15	15				1	2	17	2								
8	ანალიზური და ფიზკოლოიდური ქიმია	არაორგანული და ორგანული ქიმია	5	125	14		14	28		1	2	66		5							
9	ხილ-ბოსტნეულის შენახვა და სასაქონლო დამუშავება	შესავალი სასურსათო ტექნოლოგიაში	5	125	14		8	20		1	2	80		5							
10	საინფორმაციო ტექნოლოგიები		5	125	14		28			1	2	80		5							
11	ინგლისური ენა (Beginner)		5	125			42			1	2	80		5							
	ინგლისური ენა A1.1																				
	ინგლისური ენა A2.1																				
	ინგლისური ენა B1.1																				
	ინგლისური ენა B2.1.1																				
12	ბიოქიმიის საფუძვლები	არაორგანული და ორგანული ქიმია	5	125	14		42			1	2	66		5							

13	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	არაორგანული და ორგანული ქიმია	5	125	14	8		20		1	2	80		5					
14	ინგლისური ენა A1.1	ინგლისური ენა (Beginner)	5	125			42			1	2	80		5					
	ინგლისური ენა A1.2	ინგლისური ენა A1.1																	
	ინგლისური ენა A2.2	ინგლისური ენა A2.1																	
	ინგლისური ენა B1.2	ინგლისური ენა B1.1																	
	ინგლისური ენა B2.1.2	ინგლისური ენა B2.1.1																	
15	საკონსერვო ტექნოლოგია	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5	125	14	8		20		1	2	80		5					
16	სასურსათო პროდუქტების წარმოების პროცესები და აპარატები		5	125	14		28			1	2	80		5					
17	ბიოტექნოლოგიის საფუძვლები		5	125	14		28			1	2	80		5					
18	ღვინის ტექნოლოგია	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5	125	14	8		35		1	2	65		5					
		ბიოტექნოლოგიის საფუძვლები																	
19	ინგლისური ენა A1.2	ინგლისური ენა A1.1	5	125			42			1	2	80		5					
	ინგლისური ენა A2.1	ინგლისური ენა A1.2																	
	ინგლისური ენა B1.1	ინგლისური ენა A2.2																	
	ინგლისური ენა B2.1.1	ინგლისური ენა B1.2																	
	ინგლისური ენა B2.2.1	ინგლისური ენა B2.1.2																	
20	ხორცისა და ხორცპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5	125	14		28			1	2	80		5					
21	ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5	125	14			43		1	2	65		5					
22	თევზისა და თევზის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია ბიოტექნოლოგიის საფუძვლები	5	125	14	6		22		1	2	80		5					
23	რძისა და რძის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია	სურსათის წარმოების მიკრობიოლოგია	5	125	14		34	9		1	2	65		5					
24	ინგლისური ენა A2.1	ინგლისური ენა A1.2	5	125			42			1	2	80		5					
	ინგლისური ენა A2.2	ინგლისური ენა A2.1																	
	ინგლისური ენა B1.2	ინგლისური ენა B1.1																	
	ინგლისური ენა B2.1.2	ინგლისური ენა B2.1.1																	
	ინგლისური ენა B2.2.2	ინგლისური ენა B2.2.1																	

