

საგანმანათლებლო დაწესებულების დასახელება	საჯარო სამართლის იურიდიული პირი - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი მისამართი: 6010. ქ.ბათუმი, ნინოშვილის ქ №34, ტელ/ფაქსი (+995 222) 27 17 87 ელ. ფოსტა: info@bsu.edu.ge
საგანმანათლებლო პროგრამის დასახელება	სასურსათო ტექნოლოგია
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი
პროგრამის ხელმძღვანელ(ებ)ი	პროფესორი ალექო კალანდია ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი მერაბ არძენაძე
პროგრამის სტრუქტურა/ECTS-მოცულობა, სასწავლო გეგმა (იხ. დანართი)	240
სწავლების ენა	ქართული
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა	<ul style="list-style-type: none"> - საგანმანათლებლო პროგრამაზე დაიშვება სრული ზოგადი განათლების მქონე პირი, ერთიანი ეროვნული გამოცდების შედეგების საფუძველზე (ჩასაბარებელი საგნები პრიორიტეტის მიხედვით: მათემატიკა, უცხო ენა, ქართული ენა) - ერთიანი ეროვნული გამოცდების გარეშე პროგრამაზე ჩარიცხვა ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ვადებში და დადგენილი წესით. კერძოდ, I. უცხო ქვეყნის მოქალაქეებისათვის და მოქალაქეობის არმქონე პირებისათვის, რომლებმაც უცხო ქვეყანაში მიიღეს სრული ზოგადი ან მისი ეკვივალენტური განათლება; II. საქართველოს მოქალაქეებისათვის, რომლებმაც უცხო ქვეყანაში მიიღეს სრული ზოგადი ან მისი ეკვივალენტური განათლება და სრული ზოგადი განათლების ბოლო 2 წელი ისწავლეს უცხო ქვეყანაში; III. პირებისათვის, რომლებიც სწავლობენ/სწავლობდნენ და მიღებული აქვთ კრედიტები უცხო ქვეყანაში ამ ქვეყნის კანონმდებლობის შესაბამისად აღიარებულ უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში - სხვა უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებებიდან სტუდენტთა მობილობა ხორციელდება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2010 წლის 4 თებერვლის N 10/5 ბრძანების შესაბამისად და უნივერსიტეტის მიერ დადგენილი ნორმატიული აქტების საფუძველზე.
საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი	<ul style="list-style-type: none"> - შეასწავლოს სტუდენტს ზუსტი, საბუნებისმეტყველო და ჰუმანიტარული მეცნიერებების საფუძველები. - შეასწავლოს სტუდენტს სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულის სასაქონლო დამუშავების და შენახვის საკითხები; ხილისა და ბოსტნეულის გადამამუშავების ტექნოლოგიები; პურპროდუქტების, უალკოჰოლო სასმელების, ღვინის, ლუდის, ლიქიორისა და არყის დამზადების ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესები და ოპერაციების მართვა; ჩაის ფოთლისა და სხვა ტექნიკური კულტურების გადამამუშავების ტექნოლოგია; კვების მრეწველობის ტექნოლოგიური მოწყობილობები. - შეასწავლოს სტუდენტს პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მეთოდები; უსაფრთხო სურსათის წარმოების ტექნოლოგიური

	<p>პროცესები და საშიშროების კვლევის სისტემები; კვების პროდუქტების ქიმიური შემადგენლობის განსაზღვრის და მათი ნორმატიულ დოკუმენტებთან შესაბამისობის დადგენის მეთოდები; ეკოლოგიისა და შრომის უსაფრთხოების საფუძვლები.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>სწავლის შედეგები</p>	<p>ცოდნა და გაცნობიერება</p> <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 გადამუშავების წესებს. - იაზრებს ნედლეულის ქიმიურ შედგენილობას, ნედლეულიდან კვების 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 მუშობის პრინციპებს. აცნობიერებს აგრეგატების შერჩევის კრიტერიუმებს. - აცნობიერებს სოციალურ-კულტურულ ფასეულობებს; პროფესიულ და ეთიკურ პასუხისმგებლობებს; უსაფრთხო სურსათის წარმოების საკითხებს; შრომის უსაფრთხოების მნიშვნელობას; ტექნიკურ, ტექნოლოგიურ და გარემოსდაცვით საკითხებს შორის ურთიერთდამოკიდებულებას. <p>უნარი</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, უალკოჰოლო სასმელების, ლუდის, ღვინის და სხვა ალკოჰოლური სასმელების მომზადებას; ჩაისა და ტექნიკური კულტურების გადამუშავებას. ინახავს მზა პროდუქციას. პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლების დასადგენად ირჩევს და იყენებს კონტროლის ტექნო-ქიმიურ და მიკრობიოლოგიურ მეთოდებს.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 წერითი, გრაფიკული, კომუნიკაციური და სხვ.) ტექნიკასა და კომპიუტერულ პროგრამებს. <p>პასუხისმგებლობა და ავტონომიურობა</p> <ul style="list-style-type: none"> - პროფესიული საქმიანობის პროცესში, ეთიკის მოთხოვნების, ეკოლოგიური და უსაფრთხოების პრინციპების დაცვით, მუშაობს ინდივიდუალურად ან გუნდში და ამ პროცესში სხვადასხვა ფორმითა და მეთოდით ამყარებს კომუნიკაციას - განსაზღვრავს ინდივიდუალურ სასწავლო საჭიროებებს და გეგმავს საკუთარ პროფესიულ განვითარებას.
საკონტაქტო პირი	<p>ალეკო კალანდია ტელ: 593735544 ელ-ფოსტა: aleko.kalandiae@bsu.edu.ge</p>