

**სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის
მოსამზადებელი პროფესიული პროგრამა
041059**

I. საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება: სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტი.

II. პროფესიული განათლების საფეხური: მეოთხე

III. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის მეოთხე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია.

IV. პროგრამის მოცულობა: 60 კრედიტი (1 კრედიტი - 25სთ), სულ 1500 საათი.

აქედან:

42 კრედიტი (1050 საათი) სასწავლო კომპონენტისათვის (საკონტაქტო საათი - 900; დამოუკიდ. - 150).

18 კრედიტი (450 საათი) პრაქტიკის კომპონენტისთვის(საკონტაქტო -420 ; დამოუკიდებელი - 30).

V. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა: პროგრამაზე სასწავლებლად დაშვების მინიმალური პირობაა ზოგადი სრული განათლება ან III საფეხურის სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის კვალიფიკაცია.

VI. საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი:

პროგრამის მიზანია მოამზადოს მეოთხე საფეხურის სასურსათო წარმოების სპეციალისტი, რომელსაც შეუძლია: წარმოების ცალკეული უბნების მართვა, შემოსული ნედლეულისა და მზა პროდუქციის აღრიცხვა და ხარისხის შემოწმება, ნედლეულის გადამუშავების ტექნოლოგიური პროცესების ჩატარება, წარმოების უსაფრთხოების წესების დაცვა, ხელმძღვანელი პირისაგან მიღებული დავალებების შესრულება, აუცილებლობის შემთხვევაში დამოუკიდებელი გადაწყვეტილების მიღება.

VII. სწავლის შედეგი:

მისაღწევი შედეგები შესაბამისი კომპონენტების მიხედვით:

ცოდნა და გაცნობიერება	აქვს სფეროს ფაქტობრივ გარემოებებსა და თეორიულ საფუძვლებზე დამყარებული ცოდნა, აცნობიერებს პრობლემების გადაჭრის ზოგად შესაძლებლობებს.	შეუძლია ტექნოლოგიური პროცესის მართვა სასურსათო პროდუქტების წარმოების ცალკეულ უბანზე, კონტროლი მზა პროდუქციის ხარისხზე და გამოსავალზე. აქვს სფეროსათვის დამახასიათებელი ძირითადი პრინციპების, კონცეფციებისა და პროცესების ცოდნა; აცნობიერებს პრობლემური ამოცანების შესასრულებლად აუცილებელ ნაბიჯებს.
ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	შეუძლია, სამუშაოს დაგეგმვისა და შესრულების პროცესში გამოიყენოს სანდო ინფორმაციის წყაროები, შეიმუშაოს სტრატეგია წამოჭრილი სპეციფიკური ამოცანის დასაძლევად და შეაფასოს მიღებული შედეგები შესრულებული სამუშაოს გაუმჯობესების მიზნით.	შეუძლია მიღებული ცოდნა გამოიყენოს პროფესიულ პრაქტიკულ საქმიანობაში. გათვალისწინებს წინასწარი მოგება და განსაზღვროს მისი გაზრდის გზები. მონახოს ნედლეულის რაციონალურად გამოყენების და უნარჩენო ტექნოლოგიების დამკვიდრების ტექნოლოგიური ხერხები და გზები.
დასკვნის უნარი	შეუძლია სპეციფიკური პრობლემების გადასაწყვეტად შესაბამისი მიდგომის შემუშავება, ალტერნატიული შესაძლებლობების განხილვა და მიღებული შედეგის ანალიზი.	პრაქტიკული და თეორიული ცოდნის საფუძველზე აქვს უნარი გამოიტანოს დასკვნა ამა თუ იმ პროფესიულ საკითხზე, ახალი ნედლეულის შესახებ ინფორმაციის მოპოვებისა და გამოყენების ალტერნატიულ შესაძლებლობებზე.

კომუნიკაციის უნარი	შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია პროფესიასთან დაკავშირებულ საკითხებზე ცვალებად სიტუაციებში, ახალი საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების დამოუკიდებლად ათვისება, უცხოურ ენაზე მიღებული პროფესიასთან დაკავშირებული ინფორმაციის დამუშავება.	მიღებული ცოდნით, პროფესიულ სფეროსთან დაკავშირებულ საკითხებზე შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია, შეუძლია უცხოურ და ადგილობრივ ტექნიკურ ინფორაციულ გამოცემებში მიღებული მასალები მიაწოდოს ხელმძღვანელობას და იმსჯელოს მისი გამოყენების ეფექტურობაზე. შეუძლია უცხოური ენის პრაქტიკული გამოყენება.
სწავლის უნარი	შეუძლია საკუთარი სწავლის მიმართულებების დამოუკიდებლად განსაზღვრა განჭვრეტად, თუმცა ნაწილობრივ ცვალებად ვითარებაში.	შეუძლია მიღებული ცოდნის გაღრმავება და მომსახურებისთვის საჭირო ინფორმაციის შეგროვება თანამედროვე საკომუნიკაციო საშუალებებით. მათი ანალიზი, კრიტიკული გააზრება, გაზიარება.
ღირებულებები	პასუხისმგებლობით ეკიდება პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელ ღირებულებებს და ცვალებად სიტუაციებში მოქმედებს მათ შესაბამისად.	პატივისცემითა და პასუხისმგებლობით ეკიდება პროფესიული საქმიანობისათვის დამახასიათებელ ღირებულებებს და აფასებს მათ ნებისმიერ სიტუაციაში. იცნობს ეთიკის ნორმებს. აქვს საქმიანი ურთიერთობების წარმართვის კულტურა. იცავს უსაფრთხოებისა და გარემოს დაცვის ნორმებს.

VIII. სწავლის შედეგების რუქა

საგნები	ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნის გაკეთების უნარი	კომუნიკაციის უნარი	სწავლის უნარი	ღირებულებები
მკარონის და პურ-ფუნთუშეულის წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X			X
ჩაის წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X			X
ღვინის წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X			X
უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	X	X	X			X
მიკრობიოლოგია	X		X		X	X
კვების პროდუქტების წარმოების მანქანა მოწყობილობები	X	X			X	
კვების პროდუქტების შეფასების მეთოდები		X		X	X	
შრომის უსაფრთხოება და საწარმოო ჰიგიენა	X	X		X	X	X
ინფორმატიკა	X	X		X		X
ინგლისური ენა	X	X		X		X
სასწავლო პრაქტიკა	X	X	X			X

IX. სასწავლო გეგმა

ს ა გ ნ ე ბ ი	კრედიტების რაოდენობა	ს ა ა თ ე ბ ი ს გ ა ნ ა წ ი ლ ე ბ ა						სულ საათების რაოდენობა
		საკონტაქტო საათები					დამოუკიდებელი საათები	
		ლექცია/პრაქტიკული	ლაბორატორიული	სასწავლო პრაქტიკა	საწარმოო პრაქტიკა	შუალედური/დასკვნითი შეფასება		
1. მაკარონის და პურ-ფუნთუშეულის წარმოების ტექნოლოგია	10	60/80		20	52	8	30	250
2. ჩაის წარმოების ტექნოლოგია	10	60/80		20	52	8	30	250
3. ღვინის წარმოების ტექნოლოგია	5	26/30		10	36	8	15	125
4. უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	5	26/30		10	36	8	15	125
5. მიკრობიოლოგია	5	30/36			36	8	15	125
6. კვების პროდუქტების წარმოების მანქანა მოწყობილობები	5	30/36			36	8	15	125
7. კვების პროდუქტების შეფასების მეთოდები	5	30/36			36	8	15	125
8. შრომის უსაფრთოება და საწარმოო ჰიგიენა	5	30/36			36	8	15	125
9. საინჟინრო კომპიუტერული ტექნოლოგიები	5	22/50		30		8	15	125
10. ინგლისური	5	0/92		10		8	15	125
სულ	60	820		100	320	80	180	1500

X. პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა (დატვირთვა)

პროფესიული სტუდენტის სასწავლო საქმიანობა (დატვირთვა) მოიცავს:

- ლექციაზე დასწრებას/სამუშაო ჯგუფში მუშაობას;
- ლაბორატორიულ სამუშაოებს
- პრაქტიკულ მეცადინეობას;
- დამოუკიდებელ მეცადინეობას;
- საწარმოო პრაქტიკას;
- სასწავლო პრაქტიკას;
- ტესტების ჩაბარებას
- გამოცდების ჩაბარებას.

XI. პროფესიული სტუდენტის ცოდნის შეფასება

შეფასების ზოგადი წესები:

ხუთი სახის დადებით შეფასება:

- **(A)** - ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;
- **(B)** - ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;
- **(B)** - კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%;
- **(D)** - დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%;
- **(E)** - საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

ორი სახის უარყოფით შეფასება:

- **(FX)** - ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიულ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.
- **(F)** - ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ პროფესიული სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სასწავლო კურსის/მოდულის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია.

პროფესიული სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად - მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება დაუშვებელია.

პროფესიულ სტუდენტს უფლება აქვს, გავიდეს დამატებით გამოცდაზე დასკვნით გამოცდაზე უარყოფითი შეფასების მიღების შემთხვევაში, არანაკლებ 10 დღეში.

შეფასების ფორმა:

- შუალედური შეფასება
- დასკვნითი გამოცდის შეფასება

შეფასების მეთოდი:

- ტესტი;
- ზეპირი გამოკითხვა;
- ჯგუფური/ინდივიდუალური პროექტი
- დაკვირვება და დემონსტრირება.

XII. სწავლების მეთოდები:

თეორიული სწავლება;

პრაქტიკული მეცადინეობა;

ლაბორატორიული სამუშაო;

სასწავლო პრაქტიკა;

საწარმოო პრაქტიკა.

XIII. ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსი:

კურსი/მოდული/საგანი	სახელი, გვარი	კვალიფიკაცია
1. მაკარონის და პურ-ფუნთუშეულის წარმოების ტექნოლოგია	ვერა ბოლქვაძე	ტექნიკის დოქტორი
2. ჩაის წარმოების ტექნოლოგია	კობახიძე მარინა	ტექნიკის დოქტორი
3. ღვინის წარმოების ტექნოლოგია	იამზე ჩხარტიშვილი	ტექნიკის დოქტორი
4. უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგია	ვერა ბოლქვაძე	ტექნიკის დოქტორი
	ნინო სეიდიშვილი	ტექნიკის დოქტორი
5. მიკრობიოლოგია	ვერულიძე გულნარა	ტექნიკის დოქტორი
6. კვების პროდუქტების წარმოების მანქანა მოწყობილობები	არძენაძე მერაბი	ტექნიკის დოქტორი
7. კვების პროდუქტების შეფასების მეთოდები	არძენაძე მერაბი	ტექნიკის დოქტორი
	გორგილაძე მირანდა	მაგისტრი, დოქტორანტი
8. შრომის უსაფრთოება და საწარმოო ჰიგიენა	გორგილაძე მირანდა	მაგისტრი, დოქტორანტი
9. ინფორმატიკა	ია მოწყობილი	ინჟინერ-პედაგოგი
10. ინგლისური	დიმიტრი ბაბაიანი	რუსული ენის, ინგლისური ენისა ლიტერატურის პედაგოგი

XIV. ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი მატერიალური რესურსის შესახებ:

შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის პროფესიული სწავლებისათვის განკუთვნილი მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა. სამუშაოებისათვის საჭირო ხელსაწყო-იარაღი, თვალსაჩინოებანი და სადემონსტრაციო მასალა (პრეზენტაციები და ვიდეოფილმები). (საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის შენობა; მისამართი: ბათუმი, ფიროსმანის ქ. № 12). აგრარული ტექნოლოგიების სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ლაბორატორიებში და ექსპერიმენტულ საამქროში; მემბრანული ტექნოლოგიების სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ლაბორატორიებში

XV. საწარმოო სწავლება/საწარმოო პრაქტიკა

- ქ. ბათუმი. შ.პ.ს. „ციტრო“-მემორანდუმი ს.ს.ი.პ. შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტთან ურთიერთთანამშრომლობის შესახებ;
- ხელვაჩაური, შპს „ოქროს თავთავი“-მემორანდუმი ს.ს.ი.პ. შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტთან ურთიერთთანამშრომლობის შესახებ;
- ქ. ბათუმი. შ.პ.ს. „ნარინჯი“-მემორანდუმი ს.ს.ი.პ. შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტთან ურთიერთთანამშრომლობის შესახებ;

XVI. სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა

მეოთხესაფეხურის პროგრამის წარმატებულად დამთავრების შემდეგ, სტუდენტს საშუალება ეძლევა გააგრძელოს სწავლა მეხუთე საფეხურის შესაბამისი პროგრამით.