

<p>საგანმანათლებლო დაწესებულების დასახელება</p>	<p>ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი მისამართი: 6010, ქ. ბათუმი ნინოშვილის ქ., №35 ტელ/ფაქსი: (+995 222) 27 17 87 ელ. ფოსტა: info@bsu.edu.ge</p>
<p>საგანმანათლებლო პროგრამის დასახელება</p>	<p>სასურსათო ტექნოლოგია</p>
<p>მისანიჭებელი კვალიფიკაცია</p>	<p>აგრარულ მეცნიერებათა ბაკალავრი</p>
<p>პროგრამის მოცულობა კრედიტებში</p>	<p>სასურსათო ტექნოლოგია საგანმანათლებლო პროგრამა მოიცავს 240 კრედიტს: ძირითადი სასწავლო კურსები - 180 კრედიტი (160 კრედიტი სავალდებულო და 20 კრედიტი არჩევითი სასწავლო კურსები), დამატებით სპეციალობა/არჩევითი კურსები- 60 კრედიტი.</p>
<p>საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი</p>	<p>შეასწავლოს სტუდენტებს:</p> <ul style="list-style-type: none"> - სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულის ქიმიური შედგენილობა; - სუბტროპიკული კულტურების მოვლა-მოყვანის ინტენსიური ტექნოლოგიების და მათი პროდუქტიულობის ამაღლების საკითხები; - სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულის გადამუშავების თეორიული საფუძვლები;; - ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების ტექნოლოგიები, ტექნიკური საშუალებები, პროდუქციის ხარისხის კონტროლის მეთოდები. - ღვინის, ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების დამზადების ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესები და ოპერაციები, გამოყენებული მანქანა-დანადგარებისა და აპარატების მუშაობის პრინციპები; - ჩაის ფოთლისა და სხვა ტექნიკური კულტურების გადამუშავების ტექნოლოგიური პროცესების არსი, დანადგარების მუშაობის პრინციპები; - უსაფრთხო სურსათის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესები, საშიშროების კვლევის სისტემები; - კვების პროდუქტების შემადგენლობის განსაზღვრა, ნორმატიულ დოკუმენტებთან შესაბამისობის დადგენა,; - კვების საწარმოთა ძირითადი მოწყობილობების და აგრეგატების ფუნქციონალური დანიშნულება, მუშაობის არსი.
<p>სწავლის შედეგები (ზოგადი და დარგობრივი კომპეტენციები)</p>	<p>სფეროს ფართო ცოდნა, რომელიც მოიცავს თეორიებისა და პრინციპების კრიტიკულ გააზრებას. სფეროს კომპლექსური საკითხების გაცნობიერება აქვს ფართო ცოდნა სასურსათო ტექნოლოგიაში და აცნობიერებს დარგის მნიშვნელობას მოსახლეობის უსაფრთხო კვების პროდუქტებით უზრუნველყოფის საქმეში.</p>

	<p>შეუძლია სასურსათო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების მიმდინარეობაზე დაკვირვება, მონაცემების შეგროვება, მათემატიკური დამუშავება, შედეგების გაანალიზება და დასაბუთებული დასკვნების გამოტანა.</p> <p>შეუძლია ტექნოლოგიური და ქიმიური კვლევის შედეგების, არსებული პრობლემებისა და გადაჭრის გზების შესახებ, პროექტის, რეფერატის და სხვა დავალებების მომზადება და ინფორმაციის სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის გადაცემა ქართულ ენაზე ზეპირად ან თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენებით</p> <p>შეუძლია კრიტიკულად შეაფასოს საკუთარი ცოდნა, აცნობიერებს შემდგომი სწავლის გაგრძელების საჭიროებას</p> <p>აცნობიერებს სასურსათო ტექნოლოგიების მნიშვნელობას მოსახლეობის უსაფრთხო სურსათით უზრუნველყოფის საქმეში, მონაწილეობს მის განხორციელებაში</p>
<p>შეფასების წესი</p>	<p>სტუდენტის შეფასება ხდება შემდეგი სახით: ა) (A) ფრიადი - 91 ქულა და მეტი; ბ) (B) ძალიან კარგი - 81-90 ქულა; გ) (C) კარგი - 71-80 ქულა; დ) (D) დამაკმაყოფილებელი - 61-70 ქულა; ე) (E) საკმარისი - 51-60 ქულა. (FX) ვერ ჩააბარა - 41-50 ქულის მიღების შემთხვევაში სტუდენტს უფლება ეძლევა დამატებით გამოცდაზე ერთხელ კიდევ გავიდეს. (F) ჩაიჭრა - 40 ქულის ან ნაკლების მიღებისას სტუდენტს საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.</p>
<p>საკონტაქტო პირი</p>	<p>ალეკო კალანდია ქიმიის დეპარტამენტის პროფესორი ტელეფონი: 899 572691; 877179748 ელ-ფოსტა: aleko.kalandia@gmail.com</p> <p>მერაბ არძენაძე, ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი ტელეფონი: 893 26 60 86, 877 17 ელ-ფოსტა: merabi.ge@mail.ru</p>