



## აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

---

### საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტი

#### საბაკალავრო პროგრამა

#### სასურსათო ტექნოლოგია

„დამტკიცებულია“

„დამტკიცებულია“

რექტორი

პროფ. გიორგი ღავთაძე

დეკანი

პროფ. მერაბ შალამბერიძე

აკადემიური საბჭოს სხდომის ოქმი №  
სექტემბერი 2011 წელი

ფაკულტეტის საბჭოს სხდომის ოქმი № 10  
10 ივლისი 2011 წელი

„შეთანხმებულია“

„შეთანხმებულია“

აწსუ ხარისხის უზრუნველყოფის  
სამსახურის უფროსი

ფაკულტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის  
სამსახურის უფროსი

პროფ.

კონსტანტინე სირბილაძე

პროფ.

მაია შარაბიძე

„განხილულია“

კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების  
დეპარტამენტის სხდომაზე ოქმი №8  
4 ივლისი 2011 წელი  
დეპარტამენტის კოორდინატორი

პროფ.

მარია სილაგაძე

**პროგრამის ხელმძღვანელი:** ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი.სრული პროფესორი  
**მარია სილაგაძე**

საკონტაქტო ინფორმაცია:

აწსუ საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტი, ქუთაისი, ახალგაზრდობის პრ. №98

II კორპუსი, ოთახი 129

ტელ: (+995 31) 23-41-32.

(+99531) 24-30-49

მობ: 893 67 17 52

ელ.ფოსტა: [mariasilagadze@yahoo.com](mailto:mariasilagadze@yahoo.com)

1. პროგრამის სახელწოდება: სასურსათო ტექნოლოგია

2. უმაღლესი განათლების საფეხური: უმაღლესი განათლების პირველი საფეხური (ბაკალავრიატი)

3. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი  
The bachelor of food technology

4. პროგრამის მოცულობა: 240 ECST კრედიტი . აქედან:

საუნივერსიტეტო სავალდებულო კურსები - 15 ECST კრედიტი

პროგრამული მიმართულების სავალდებულო კურსები - 95 ECST კრედიტი

საფაკულტეტო არჩევითი კურსები - 15 ECST კრედიტი

სპეციალობის სავალდებულო კურსები - 105 ECST კრედიტი

სპეციალობის არჩევითი კურსები - 10 ECST კრედიტი

1 ECST კრედიტს შეესაბამება 25 საათი.

5. სწავლების ენა: ქართული

6. პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა: საბაკალავრო პროგრამის სტუდენტი შეიძლება გახდეს სრული საშუალო განათლების მქონე პირი, რომელმაც წარმატებით ჩააბარა ერთიანი ეროვნული გამოცდები საგნებში: ქართული ენა და ლიტერატურა, უცხო ენა, ზოგადი უნარები, ასევე ერთ-ერთი ამ საგნებიდან: მათემატიკა, ფიზიკა, ქიმია, ბიოლოგია.

7. საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი და სწავლის შედეგები

**პროგრამის მიზანია:**

მომზადოს საერთაშორისო სტანდარტების შესაბამისი კონკურენტუნარიანი და მაღალკვალიფიციური სპეციალისტები სასურსათო ტექნოლოგიის ზოგადი საფუძვლების ცოდნითა და ფართო დარგობრივი კომპეტენციებით. მისცეს სტუდენტებს ფუნდამენტალური განათლება ზუსტ, საბუნებისმეტყველო და ზოგად საინჟინრო მეცნიერებებში.

მომზადოს სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრები, რომლებიც კომპეტენციების ფარგლებში შეძლებენ:

- კვების პროდუქტების წარმოებისათვის გამოყენებული ნედლეულის თვისებების განსაზღვრას და მის საფუძველზე ტექნოლოგიური პროცესების დაგეგმვას და მართვას;
- ტექნოლოგიური დანადგარების შერჩევას და მათ უსაფრთხო ექსპლოატაციას;
- კვების საწარმოთა ძირითადი მაჩვენებლების განსაზღვრას და მარკეტინგული კვლევების ჩატარებას;
- ახალი სანედლეულო რესურსების გამოვლენას, შეფასებას და მათ საფუძველზე ახალი თაობის უსაფრთხო პროდუქციის წარმოებას;
- მიღებული თეორიული ცოდნის პრაქტიკაში გადატანას, დარგის პრობლემების განსაზღვრას, მათი გადაჭრის გზების ძიებას და მიღებული გადაწყვეტილებების დასაბუთებას;
- დარგობრივ საწარმოებსა და ლაბორატორიებში ტექნოლოგიური ფუნქციების შესრულებას.

სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრის კვალიფიკაცია ენიჭება სტუდენტს, რომელსაც გააჩნია უმაღლესი განათლების კვალიფიკაციათა აღმწერით განსაზღვრული სწავლების პირველ საფეხურზე მისაღწევი ცოდნის, უნარებისა და ღირებულებების შესაბამისი დონე.

### **დასაქმების სფეროები:**

კვების მრეწველობის მცირე და დიდი საწარმოები, სპეციალიზირებული საამქროები, ფირმები, კერძო კომპანიები: წისქვილ-ქარხნები, პურ-ფუნთუშეულის, საკონდიტროს, მაკარონის, ხორცისა და რძის გადამამუშავებელი, ღვინის, ლუდის, სპირტის, ლიმონათის და სხვა მრავალპროფილიანი კვების საწარმოები.

სავაჭრო და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებთან არსებული საამქროები, რესტორნები, კაფეები, სწრაფი კვების ობიექტები, სასაუზმეები, სასტუმროები და "გესტ ჰაუსები", დასასვენებელი სახლები, საკურორტო და ტურისტული, გამაჯანსაღებელი და გასართობი კომპლექსები; სპეციალიზირებულ-დარგობრივი, სასერტიფიკაციო და კვლევითი ლაბორატორიები, მონიტორინგის უწყებები და ორგანიზაციები.

### სწავლის შედეგები

საგანმანათლებლო საბაკალავრო პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს გააჩნია შემდეგი დარგობრივი და ზოგად ტრანსფერული კომპეტენციები:

ღირებულებები	ზოგადი კომპეტენციები	დარგობრივი კომპეტენციები
<p><b>ცოდნა და გაცნობიერება</b></p>	<p>სფეროს ფართო ცოდნა, რომელიც მოიცავს თეორიებისა და პრინციპების კრიტიკულ გააზრებას. სფეროს კომპლექსური საკითხების გაცნობიერება.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• აქვს საბაზისო ცოდნა ზუსტ, საბუნებრიმეტყველო, ჰუმანიტარულ, ზოგად-საინჟინრო დისციპლინებში და შეუძლია ამ ცოდნის ინტეგრირება სპეციალობის დაუფლებაში;</li> <li>• იცის მცენარეულ და ცხოველურ ორგანიზმებში არსებული ძირითად ნაერთთა კლასები, შედგენილობა, თვისებები და მათი როლი კვების მრეწველობაში.</li> <li>• იცნობს მიკროორგანიზმების უჯრედის ძირითად ტიპებს, მათ ფუნქციებს და უჯრედის შემადგენელი ნივთიერებების მეტაბოლიზმის საფუძვლებს;</li> <li>• ესმის ძირითადი ბიოქიმიური, მიკრობიოლოგიური, კოლოიდური, თერმოდინამიკური, მექანიკური პროცესები, რომლებიც საფუძვლად უდევს კვების პროდუქტების წარმოებას;</li> <li>• იცის სასურსათო პროდუქტების მომზადებისათვის საჭირო ნედლეულისა და მასალების კლასიფიკაცია, მათი თვისებების აღწერა, შერჩევა სტანდარტის შესაბამისად და მომზადება კონკრეტული კვების პროდუქტების წარმოებისათვის; აქვს უნარი აღწეროს კვების პროდუქტები მსგავსი და განმასხვავებელი ნიშნების მიხედვით;</li> <li>• შეუძლია არატრადიციული მცენარეული ნედლეულის მოძიება და აცნობიერებს, რომ მისი გადამუშავებით შექმნილი სასურსათო პროდუქტია მრავალფეროვანს გახდის სამომხმარებლო ბაზარს და ხელს შეუწყობს ქვეყნის ეკონომიკურ აღორძინებას;</li> <li>• აქვს სასურსათო ტექნოლოგიების ირგვლივ ინფორმაციის მოპოვებისა და ანალიზის უნარი; იცნობს დარგობრივ ტერმინოლოგიას და კვების პროდუქტების კლასიფიკაციის პრინციპებს;</li> <li>• იცის სხვადასხვა კვების პროდუქტის წარმოების ტექნოლოგიური რეგლამენტები და მათი რეგულირების მექანიზმები; აღწერს სასურსათო პროდუქტების ტექნოლოგიებს, ცალკეული ტექნოლოგიური პროცესის განმარტებით, ამ დროს მიმდინარე გარდაქმნების ჩამოთვლითა და შეფასებით, მზა პროდუქტების მიღების გზებს;</li> <li>• შეუძლია ჩამოაყალიბოს ბიოტექნოლოგიური პროცესების საფუძვლები, საკვები</li> </ul>

		<p>ნარჩენების დამუშავების ფერმენტული და მიკრობული მეთოდების შერჩევა, აღწერა;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• განიხილავს სასურსათო პროდუქტთა საწარმოების ტექნოლოგიური მოწყობილობებს პარამეტრების შერჩევით, ექსპლოატაციის პირობებს უსადაგებს ტექნოლოგიურ პროცესებს;</li> <li>• იცის კვების ფიზიოლოგია და ჰიგიენა, სასურსათო პროდუქტთა სერტიფიცირების პირობები, მისი აუცილებლობის გამოკვეთა და ჩატარების პროცედურების ფორმულირება; განიხილავს სასურსათო ტექნოლოგიებში სამაცივრო ტექნიკის საკითხებს;</li> <li>• გააჩნია დარგობრივი სფეროს ფილოსოფიისა და ეთიკის ცოდნა.</li> </ul>
<p><b>ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</b></p>	<p>სფეროსათვის დამახასიათებელი და ასევე ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენება პრობლემების გადასაჭრელად, კვლევითი ან პრაქტიკული ხასიათის პროექტის განხორციელება წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• შეუძლია სხვადასხვა კვების პროდუქტების წარმოების ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა ნაწარმის ტექნო-ქიმიური და მიკრობიოლოგიური კონტროლი;</li> <li>• შეუძლია კონკრეტული კვების პროდუქტების ( მარცვალი, პურ-ფუნთუშეული, მაკარონი, საკონდიტრო, ხორცი და ხორცპროდუქტები, რძე და რძის პროდუქტები, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელები, საზოგადოებრივი კვების პროდუქტები) წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების წარმართვა და განხორციელება;</li> <li>• აფასებს საწარმოო წუნს, დეფექტებს, დაავადებებს და პროდუქციის შემდგომი გადამუშავების შესაძლებლობებს;</li> <li>• შეუძლია სასურსათო წარმოების შესაბამისი მანქანებისა და აპარატების მატერილური, თბური და ენერგეტიკული ბალანსის შედგენა;</li> <li>• ანგარიშობს მზა ნაწარმის გამოსავლიანობას და საწარმოო რეცეპტურებს;</li> <li>• შეუძლია სასურსათო პროდუქტთა საწარმოების ტექნოლოგიური მოწყობილობების ექსპლოატაციის პირობებისა და უსაფრთხოების დაცვა და აღნიშნულის გათვალისწინებით ტექნოლოგიური მოწყობილობების გაანგარიშება;</li> <li>• შეუძლია წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად ექსპერიმენტების დაგეგმვა და ჩატარება;</li> <li>• შეუძლია კომპიუტერული ტექნიკისა და კვლევითი მოწყობილობების გამოყენება.</li> </ul>
<p><b>დასკვნის უნარი</b></p>	<p>სფეროსათვის დამახასიათებელი მონაცემების შეგროვება და განმარტება, ასევე განყენებული მონაცემებისა და /ან სიტუაციების ანალიზი სტანდარტული და ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენებით,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• შეუძლია კვების პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების მიმდინარეობაზე მოქმედი ფაქტორების განსაზღვრა, გაანალიზება, ერთმანეთთან შედარება-დაკავშირება და დასკვნის გაკეთება კონკრეტული ამოცანის გადასაჭრელად;</li> <li>• შეუძლია სასურსათო ტექნოლოგიების პრობლემების გადასაწყვეტად მონაცემების მოძიება, განზოგადება და გამოყენება;</li> <li>• აგროვებს, ერთმანეთთან აკავშირებს, ადარებს და მხედველობაში იღებს ახალ</li> </ul>

	დასაბუთებული დასკვნის ჩამოყალიბება.	<p>მონაცემებს; ანალიზს უკეთებს მიღებულ ინფორმაციას, შეუძლია მოსალოდნელი შედეგების დიფერენცირება, მათი შეფასება და დასაბუთებული დასკვნის გაკეთება;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• აქვს დარგობრივ სფეროში წერილობითი ანგარიშის მომზადების უნარი.</li> </ul>
<b>კომუნიკაციის უნარი</b>	<p>იდევნის, არსებული პრობლემებისა და გადაჭრის გზების შესახებ დეტალური წერილობითი ანგარიშის მომზადება და ინფორმაციის სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ზეპირად გადაცემა ქართულად და უცხოურ ენებზე, თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების შემოქმედებითად გამოყენება.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• აქვს თანამედროვე კომპიუტერული და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების, ბიბლიოთეკებისა და სხვა საინფორმაციო საშუალებების გამოყენების უნარი;</li> <li>• შეუძლია ზეპირი და წერილობითი კომუნიკაცია მშობლიურ და უცხოურ ენებზე;</li> <li>• შეუძლია თავისი ნაშრომის (რეფერატის, მოხსენების) საჯარო წარმოდგენა-პრეზენტაცია, კითხვებსა და შენიშვნებზე პასუხის გაცემა შესაბამისი ცოდნითა და ლოგიკით;</li> <li>• შეუძლია დისკუსიებში მონაწილეობის მიღება, როგორც სპეციალისტებთან, ისე არასპეციალისტებთან.</li> </ul>
<b>სწავლის უნარი</b>	<p>საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება, შემდგომი სწავლის საჭიროებების დადგენა.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ინფორმაციის დიფერენცირებისა და კრიტიკულად შეფასების საფუძველზე შეუძლია შეაფასოს და შეაჯამოს შეძენილი ცოდნა და განსაზღვროს დაუფლებული უნარების გამოყენების შესაძლებლობები;</li> <li>• აქვს დამოუკიდებლად სწავლის უნარი;</li> <li>• ასრულებს ხელმძღვანელის დავალებებს პროფესიულ საქმიანობაში განხორციელებისათვის</li> </ul>
<b>ღირებულებები</b>	<p>ღირებულებების ფორმირების პროცესში მონაწილეობა და მათ დასამკვიდრებლად სწრაფვა.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• აცნობიერებს საუნივერსიტეტო განათლების როლსა და მნიშვნელობას მრავალმხრივ განათლებული პიროვნების ჩამოყალიბების პროცესში. განსაზღვრული აქვს ღირებულებები: ეთიკის ნორმები, უნარ-ჩვევები, საკუთარი აზრის დაცვა, განსხვავებული აზრის პატივისცემა, თვითკრიტიკა, პროფესიული კრიტიკა;</li> <li>• პრაქტიკული საქმიანობის პროცესს წარმართავს შრომის დისციპლინის, შრომის უსაფრთხოების ნორმების დაცვისა და მეცნიერული ორგანიზაციის მეთოდების გამოყენებით;</li> <li>• სასურსათო პროდუქციის წარმოებისას იცავს ეფექტურობის, უსაფრთხოების, ხარისხიანობის და ხელმისაწვდომობის პრინციპებს.</li> <li>• გაცნობიერებული აქვს კვების მრეწველობის როლი ქვეყნის ეკონომიკური სტრატეგიის განსაზღვრაში და ჯანსაღი საკვები პროდუქტების მნიშვნელობა ერის კეთილდღეობისათვის.</li> </ul>

სასწავლო პროგრამის გავლის შემდეგ სტუდენტის მიერ შეძენილი კომპეტენციების რუქა

№	კურსი	კომპეტენციები					ღირებულებები
		ცოდნა და გაცნობიერება	ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი	დასკვნის უნარი	კომუნიკაციის უნარი	სწავლის უნარი	
1.	უცხო ენა-1		X		X	X	
2.	უცხო ენა-2		X		X	X	
3.	უცხო ენა-3		X		X	X	
4.	უმაღლესი მათემატიკა-1 (მათემატიკური ანალიზი)	X	X			X	
5.	უმაღლესი მათემატიკა-2 (ინტეგრალები და დიფერენციალები)	X	X			X	
6.	უმაღლესი მათემატიკა-3 (მათემატიკური სტატისტიკა და ალბათობის თეორია)	X	X			X	
7.	ინფორმატიკა და საინფორმაციო ტექნოლოგიები-1	X	X	X			
8.	ინფორმატიკა და საინფორმაციო ტექნოლოგიები-2	X	X	X			
9.	ფიზიკა-1	X	X	X		X	
10.	ფიზიკა-2	X	X	X		X	
11.	ზოგადი და არაორგანული ქიმია-1	X	X			X	
12.	ზოგადი და არაორგანული ქიმია-2	X	X			X	
13.	ორგანული და მმნ ქიმია-1	X	X			X	
14.	ორგანული და მმნ ქიმია-2	X	X	X		X	
15.	საინჟინრო ტექნოლოგიები-1 (ტექნოლოგიების განვითარების ისტორია)	X		X			X
16.	საინჟინრო ტექნოლოგიები-2 (ზოგადი ქიმიური ტექნოლოგიები)	X	X	X	X		X
17.	ფიზ.კოლოიდური	X	X			X	

	ქიმია						
18.	ანალიზური ქიმია	X	X			X	
19.	საინჟინრო გრაფიკა	X	X				
20.	გამოყენებითი მექანიკა	X	X			X	
21.	მეტროლოგია და სტანდარტიზაცია	X	X	X	X		X
22.	ელექტრო ტექნიკა და ელექტრონიკის საფუძვლები		X				
23.	სასწავლო პრაქტიკა	X	X	X	X		
24.	ქართული ენის სტილისტიკა და მეტყველების კულტურა		X		X		X
25.	ფილოსოფია	X		X			X
26.	პოლიტოლოგია	X	X			X	X
27.	საქართველოს ისტორია	X					X
28.	არაბული ენა	X	X		X		
29.	საგანგებო სიტუაციები და სამოქალაქო თავდაცვა		X				X
30.	მენეჯერული საგნების ციკლი-1	x	x	x	x		
31.	მენეჯერული საგნების ციკლი-2	x	x	x			x
32.	ტექნიკური ბიოქიმია	x	x	x	x		
33.	კვების მრეწველობის პროცესები	x	x			x	x
34.	კვების ფიზიოლოგია, ჰიგიენა და სანიტარია	x	x			x	x
35.	სასურსათო ნედლეულის საქონელმცოდნეობა	x	x	x		x	x
36.	ტექნიკური მიკრობიოლოგია	x	x	x	x	x	
37.	კვების მრეწველობის მოწყობილობები	x	x			x	x
38.	კვების ქიმია	x	x	x		x	
39.	ფქვილოვანი ნაწარმის ტექნოლოგია.	x	x	x	x	x	
40.	შაქროვანი	x	x	x	x	x	

	ნაწარმის ტექნოლოგია						
41.	ხორცის და რძის პროდუქტების ტექნოლოგია	x	x	x		x	
42.	ალკოჰოლიანი სასმელების ტექნოლოგია.	x	x	x		x	x
43.	უალკოჰოლო და მცირეალკოჰოლიანი სასმელების ტექნოლოგია.	x	x	x		x	x
44.	საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია.	x	x	x	x	x	
45.	ბიოტექნოლოგია	x	x	x	x	x	x
46.	საწარმოო პრაქტიკა	x	x	x			x
47.	სასიცოცხლო უსაფრთხოება	x	x	x			
48.	სამაცივრო ტექნიკა	x	x				x
49.	კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	x	x	x	x	x	
50.	სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვება	x	x			x	x
51.	კვების პროდუქტების სტანდარტიზაცია და სერტიფიკაცია	x	x	x			x
52.	კვების სერვისი და ორგანიზაცია სასტუმროებსა და ტურისტულ კომპლექსებში	x	x			x	x
53.	სასურსათო პროდუქტების შენახვა და ტრანსპორტირება	x	x	x		x	
54.	კვების საწარმოთა დაგეგმარების პრინციპები	x	x	x		x	x

## 8. სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები

სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები ითვალისწინებს სტუდენტისათვის სწავლების ისეთი პროცესის ორგანიზებას, რომელიც უზრუნველყოფს:

- არჩევითი სასწავლო კურსების თავისუფალი შერჩევის უფლებას;
- ძირითადი სპეციალობის საბაზისო კურსების დაუფლებას;
- პროგრამით გათვალისწინებული საფაკულტეტო და არჩევითი კურსების შესწავლას;
- ერთ-ერთი უცხო ენის შესწავლას უცხოელებთან თავისუფალი კომუნიკაციის დონეზე;
- წერითი და ვერბალური კომუნიკაციის უნარ-ჩვევების შექმნას;
- სასწავლო-პროფესიული პრაქტიკის გავლას და პროფესიული გამოცდილების მიღებას კვების მრეწველობის კერძო ფორმებსა და საწარმოებში, არასამთავრობო ორგანიზაციებში, ბიზნეს სტრუქტურებში, საერთაშორისო ორგანიზაციების სტრუქტურებში, ფორმებსა და სავაჭრო ორგანიზაციებში, საბაჟოებზე; თვითდაფინანსების საფუძველზე შესაძლებელია პრაქტიკის გავლა უცხოეთში.

პროგრამაში მთავარი ყურადღება ექცევა თეორიული და სპეციალური პრაქტიკული ცოდნის სინთეზს, რისთვისაც გამოიყენება სწავლების სხვადასხვა მეთოდები. პროგრამის განხორციელებისას აპრობირებული და დანერგილია სწავლების ისეთი ფორმების გამოყენება, როგორცაა ლექცია, ლაბორატორიული, პრაქტიკული მუშაობა, ჯგუფში მუშაობა (დისკუსია, კითხვა-პასუხის სესია, კვლევითი ჯგუფი, დებატი, საქმიანი თამაშები, ბიზნეს-სიმულაციები, ჯგუფური განხილვები და პრაქტიკული სიტუაციების გარჩევები, პროექტების შემუშავება).

ჯგუფში მეცადინეობები ხელს უწყობს სტუდენტებში დამოუკიდებელი აზროვნების ჩამოყალიბებას და კომუნიკაციის უნარ-ჩვევების გამომუშავებას.

სალექციო მუშაობა მიმართულია სტუდენტების ცოდნის დონის ამაღლებისაკენ, რაც ითვალისწინებს ძირითადი საკითხების გადმოცემას. ლექციაზე გამოიყენება საპრეზენტაციო და სხვა თვალსაჩინო მასალა; ლექციაზე შესაძლოა გამოიყენებულ იქნას ინტერ აქტიური მუშაობის და სისტემური ანალიზის მეთოდი.

კურსის გავლის პროცესში კურსის პროგრამით გათვალისწინებული შედეგების მისაღწევად სტუდენტს მოუხდება ისეთი აქტივობების განხორციელება, როგორცაა სალექციო მასალისა და საშინაო დავალების მომზადება, ბიბლიოთეკაში მუშაობა, სარეიტინგო წერებისათვის მზადება, საკურსო სამუშაოს (გეგმარის), ანგარიშის მომზადება, პორტფოლიოს შესრულება, დამოუკიდებლად შესრულებული რეფერატის, სამუშაოს, პროექტის ან მოხსენების პრეზენტაცია, ასევე კონფერენციებში მონაწილეობისათვის მზადება.

კონკრეტული კურსისათვის სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები აღწერილია კურსის პროგრამაში (სილაბუსში).

## 9. სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა

სტუდენტთა მიღწევების შეფასება ხდება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2007 წლის 5 იანვრის №3 და 2009 წლის 21 სექტემბრის №785 ბრძანებებითა და აკადემიური საბჭოს 2009 წლის 30 ოქტომბრის №12 (09/10) დადგენილებით განსაზღვრული შემდეგი პუნქტების გათვალისწინებით:

1. კრედიტის მიღება შესაძლებელია მხოლოდ სტუდენტის მიერ სილაბუსით დაგეგმილი სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც გამოიხატება მე-6 პუნქტის “ა” ქვეპუნქტით გათვალისწინებული ერთ-ერთი დადებითი შეფასებით.

2. დაუშვებელია სტუდენტის მიერ მიღწეული სწავლის შედეგების ერთჯერადად, მხოლოდ დასკვნითი გამოცდის საფუძველზე შეფასება. სტუდენტის გაწეული შრომის შეფასება გარკვეული შეფარდებით უნდა ითვალისწინებდეს:

ა) შუალედურ შეფასებას;

ბ) დასკვნითი გამოცდის შეფასებას.

3. სასწავლო კურსის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია.

4. დასკვნითი გამოცდა არ უნდა შეფასდეს 40 ქულაზე მეტით.

5. დასკვნით გამოცდაზე გასვლის უფლება ეძლევა სტუდენტს, რომელსაც შუალედური შეფასებისა და დასკვნითი გამოცდის მაქსიმალური ქულის გათვალისწინებით უგროვდება 51 ქულა.

6. შეფასების სისტემით დასაშვებია:

ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება:

ა.ა) (A) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;

ა.ბ) (B) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;

ა.გ) (C) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%;

ა.დ) (D) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%;

ა. ე) (E) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება:

ბ.ა) (FX) ვერჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.

ბ.ბ) (F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

7. მე-6 პუნქტით გათვალისწინებული შეფასებების მიღება ხდება შუალედური შეფასებებისა და დასკვნითი გამოცდის შეფასების დაჯამების საფუძველზე.

8. სტუდენტს დამატებით გამოცდაზე გასვლის უფლება აქვს იმავე სემესტრში. დასკვნით და შესაბამის დამატებით გამოცდას შორის შუალედი უნდა იყოს არანაკლებ 10 დღისა.

სასწავლო კურსში სტუდენტის მიღწევების შეფასების დამატებითი კრიტერიუმები განისაზღვრება შესაბამისი სილაბუსით.

10. საბაკალავრო პროგრამის სტრუქტურა.

№	კურსი	სთ/კვ	ლ./ჯგმ/ლაზ/ინდ	კრედიტების რაოდენობა	სემესტრი								წინაპირობა
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
<b>საუნივერსიტეტო სავალდებულო კურსები (15 კრედიტი)</b>													
1.	უცხო ენა-1	5	0.75.0.50.	5	5								
2.	უცხო ენა-2	5	0.75.0.50.	5		5							
3.	უცხო ენა-3	5	0.75.0.50.	5			5						
<b>საფაკულტეტო სავალდებულო კურსები (95 კრედიტი)</b>													
1.	უმაღლესი მათემატიკა-1 (მათემატიკური ანალიზი)	3	15.30.0.80.	5	5								
2.	უმაღლესი მათემატიკა-2 (ინტეგრალური და დიფერენციალური განტოლებები)	3	15.30.0.80.	5		5							
3.	უმაღლესი მათემატიკა-3 (მათემატიკური სტატისტიკა და ალბათობის თეორია)	3	15.30.0.80.	5			5						
4.	ინფორმატიკა და საინფორმაციო ტექნოლოგიები	3	15.15.15.80.	5	5								
5.	ფიზიკა-1	3	15.15.15.80.	5	5								
6.	ფიზიკა-2	1,5	7,5. 7,5. 7,5.40.	2,5		2,5							
7.	ზოგადი და არაორგანული ქიმია-1	3	15.0.30.80.	5	5								
8.	ზოგადი და არაორგანული ქიმია-2	3	15.0.30.80.	5		5							
9.	ორგანული და მმნ ქიმია-1	3	15.0.30.80.	5			5						
10.	ორგანული და მმნ ქიმია-2	3	15.0.30.80.	5			5						
11.	საინჟინრო ტექნოლოგიები-1 (ტექნოლოგიების განვითარების ისტორია)	1,5	22,5.0.0.40.	2,5		2,5							
12.	საინჟინრო ტექნოლოგიები-2 (ზოგადი ქიმიური ტექნოლოგიები)	3	15.0.30.80.	5			5						
13.	ფიზ.კოლოიდური ქიმია	3	15.15.15.80.	5			5						
14.	ანალიზური ქიმია	3	15.0.30.80.	5			5						
15.	საინჟინრო გრაფიკა	3	15.0.30.80.	5	5								
16.	გამოყენებითი მექანიკა	3	15.15.15.80.	5			5						
17.	მეტროლოგია და სტანდარტიზაცია	3	15.15.15.80.	5		5							

18.	ელექტრო ტექნიკა და ელექტრონიკის საფუძვლები	3	15.15.15.80.	5				5					
19.	მენეჯერული საგნების ციკლი-1	3	15.30.0.80.	5					5				
20.	მენეჯერული საგნების ციკლი-2	3	15.30.0.80.	5						5			
<b>საფაკულტეტო არჩევითი კურსები (15 კრედიტი)</b>													
1.	ქართული ენის სტილისტიკა და მეტყველების კულტურა	3	0.45.0.80.	5		5							
2.	ფილოსოფია	3	30.15.0.80.	5		5							
3.	პოლიტოლოგია	3	30.15.0.80.	5			5						
4.	საქართველოს ისტორია	3	30.15.0.80.	5			5						
5.	არაბული ენა	3	0.45.0.80.	5				5					
6.	საგანგებო სიტუაციები და სამოქალაქო თავდაცვა	3	30.15.0.80.	5				5					
7.	ინგლისური ენა-1	5	0.75.0.50.	5		5							
8.	ინგლისური ენა-2	5	0.75.0.50.	5			5						
9.	ინგლისური ენა-3	5	0.75.0.50.	5				5					
<b>სპეციალობის სავალდებულო კურსები (105 კრედიტი)</b>													
	ტექნიკური ბიოქიმია	6	30.0.60.160.	10					10				
	კვების მრეწველობის პროცესები	3	15.0.30.80.	5					5				
	კვების ფიზიოლოგია, ჰიგიენა და სანიტარია	3	15.0.30.80.	5					5				
	სასურსათო ნედლეულის საქონელმცოდნეობა	3	15.30.0.80.	5					5				
	ტექნიკური მიკრობიოლოგია	6	30.0.60.160.	10					10				
	კვების მრეწველობის მოწყობილობები	3	15.15.15.80.	5					5				
	კვების ქიმია	6	30.0.60.160.	10					10				
	ფქვილოვანი ნაწარმის ტექნოლოგია	6	30.0.60.160.	10						10			
	შაქროვანი ნაწარმის ტექნოლოგია	3	15.0.30.80.	5							5		
	ხორცის და რძის პროდუქტების ტექნოლოგია	6	30.0.60.160.	10						10			
	ალკოჰოლიანი სასმელების	3	15.0.30.80.	5						5			

ტექნოლოგია												
უალკოჰოლო და მცირეალკოჰოლიანი სასმელების ტექნოლოგია	1.5	7.5.0.15.40.	2,5								2,5	
საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია	4.5	22.5.0.45.120.	7,5								7,5	
ბიოტექნოლოგია	3	15.0.30.80.	5								5	
სასწავლო პრაქტიკა	3	0.50.0.75.	5				5					
საწარმოო პრაქტიკა	3	0.50.0.75.	5								5	
<b>სპეციალობის არჩევითი კურსები (10 კრედიტი)</b>												
სასიცოცხლო უსაფრთხოება	3	15.30.0.80.	5								5	
სამაცივრო ტექნიკა	3	15.0.30.80.	5								5	
კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	3	15.0.30.80.	5								5	
კვების პროდუქტების სტანდარტიზაცია და სერტიფიკაცია	3	15.30.0.80.	5								5	
სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვება	3	15.0.30.80.	5								5	
კვების სერვისი და ორგანიზაცია სასტუმროებსა და ტურისტულ კომპლექსებში	3	15.30.0.80.	5								5	
სასურსათო პროდუქტების შენახვა და ტრანსპორტირება	3	15.30.0.80.	5								5	
კვების საწარმოთა დაგეგმარების პრინციპები	3	15.30.0.80.	5								5	

გამოყენებულ შემოკლებათა განმარტება:

სკ - საათი კვირაში

ლ/ჯმ/ლაბ/ინდ. - ლექცია/ჯგუფში მუშაობა/ლაბორატორიული/ინდივიდუალური



ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსის შესახებ.

კურსი/მოდული/საგანი	სახელი, გვარი	აკადემიური თანამდებობა	საკონტაქტო ინფორმაცია
უმაღლესი მათემატიკა-1 (მათემატიკური ანალიზი)	თვალაძე იური	ასოცირებული პროფესორი ფიზიკა-მათემატიკის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 5-93-37-35-27; e-mail: itvalodze@yahoo.com
უმაღლესი მათემატიკა-2 (ინტეგრალები და დიფერენციალები)	თვალაძე იური	ასოცირებული პროფესორი ფიზიკა-მათემატიკის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 5-93-37-35-27; e-mail: itvalodze@yahoo.com
უმაღლესი მათემატიკა-3 (მათემატიკური სტატისტიკა და ალბათობის თეორია)	თვალაძე იური	ასოცირებული პროფესორი ფიზიკა-მათემატიკის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 5-93-37-35-27; e-mail: itvalodze@yahoo.com
ინფორმატიკა და საინფორმაციო ტექნოლოგიები-1	ზაქარაია მზევინარ  ღვინჯილია ლედი	ასოცირებული პროფესორი  მოწვეული პედაგოგი	ტელეფონი: 8-431-23 10 42, e-mail: <a href="mailto:mzevinar57@gmail.ge">mzevinar57@gmail.ge</a>  ტელეფონი: 8-431-27 86 59, e-mail: ledig8@gmail.com
ინფორმატიკა და საინფორმაციო ტექნოლოგიები-2	ზაქარაია მზევინარ ღვინჯილია ლედი	ასოცირებული პროფესორი  მოწვეული პედაგოგი	ტელეფონი: 8-431-23 10 42, e-mail: ledig8@gmail.com  ტელეფონი: 8-431-27 86 59, e-mail: <a href="mailto:mzevinar57@gmail.ge">mzevinar57@gmail.ge</a>
ფიზიკა-1	გელხვიძე პეტრე	ასოცირებული პროფესორი	ტელეფონი: 8(431)26-77-05 551-93 22 78 E-ail:PetreGelkhviidze@rambler.ru
ფიზიკა-2	გელხვიძე პეტრე	ასოცირებული პროფესორი	ტელეფონი: 8(431)26-77-05 551-93 22 78  E-ail:PetreGelkhviidze@rambler.ru
ზოგადი და არაორგანული ქიმია-1	ჩუბინიძე ალექსანდრე	ასოცირებული პროფესორი ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 8(431) 22-81-21; 59593-20-78 aleqsandrechubinidze@gmail.com

ზოგადი და არაორგანული ქიმია-2	ჩუბინიძე ალექსანდრე	ასოცირებული პროფესორი ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 8(431) 22-81-21; 59593-20-78 aleqsandrechubinidze@gmail.com
ორგანული და მმნ ქიმია-1	ბუცხრიკიძე ბობიკო  ყიფიანი ლევანი  ცუცქირიძე ნინო	სრული პროფესორი, ტექნი, ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი  ასისტენტ პროფესორი, ტექნი, ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი  საინჟინრო მეცნიე- რებათა აკადემიური დოქტორი	ტელეფონი: 8 (431) 22 40 64, 593 32 86 61 e-mail <a href="mailto:bobi@minister.com">bobi@minister.com</a>  ტელეფონი: 8 (431) 24 25 43, 599 51 62 13  ტელეფონი:8 (431) 27 15 33 555 30 99 26 <a href="mailto:wwwnnotka007@mail.ru">wwwnnotka007@mail.ru</a>
ორგანული და მმნ ქიმია-2	ბუცხრიკიძე ბობიკო  ყიფიანი ლევანი  ცუცქირიძე ნინო	სრული პროფესორი, ტექნი, ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი  ასისტენტ პროფესორი, ტექნი, ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი  საინჟინრო მეცნიე- რებათა აკადემიური დოქტორი	ტელეფონი: 8 (431) 22 40 64, 593 32 86 61 e-mail <a href="mailto:bobi@minister.com">bobi@minister.com</a>  ტელეფონი: 8 (431) 24 25 43, 599 51 62 13  ტელეფონი:8 (431) 27 15 33 555 30 99 26 <a href="mailto:wwwnnotka007@mail.ru">wwwnnotka007@mail.ru</a>
საინჟინრო ტექნოლოგიები-1	ქარჩავა მანანა	სრული პროფესორი, ტექნიკის	ტელეფონი: 8(431) 24-74-71 555952729

(ტექნოლოგიების განვითარების ისტორია)	<p>შარაბიძე მაია</p> <p>დოლიძე ნინო</p> <p>ქათამაძე ავთანდილ</p> <p>ბუცხრიკიძე ბობიკო</p>	<p>მეცნიერებათა დოქტორი</p> <p>სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერების დოქტორი</p> <p>სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერების კანდიდატი</p> <p>სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერების დოქტორი</p> <p>სრული პროფესორი ქიმიის მეცნიერების დოქტორი</p>	<p>e-mail: <a href="mailto:mananaqarchava@yahoo.com">mananaqarchava@yahoo.com</a></p> <p>ტელეფონი: 8431-27-80-89, მობილური: 5(99) 67-44-10 e-mail: <a href="mailto:mackrine@mail.ru">mackrine@mail.ru</a></p> <p>ტელეფონი: 8-(431)-24-82-06; 8-(431)-23-40-59; 5-93-32-34-26; e-mail: <a href="mailto:nidolidze@mail.ru">nidolidze@mail.ru</a></p> <p>ტელეფონი: 8-(431)27-20-84; 8-(431)-23-40-58; 5-93-12-24-96;</p> <p>ტელეფონი: 8 (431) 22 40 64, 593 32 86 61 e-mail <a href="mailto:bobi@minister.com">bobi@minister.com</a></p>
საინჟინრო ტექნოლოგიები-2 (ზოგადი ქიმიური ტექნოლოგიები)	ბოჭოიძე ინგა	ასოცირებული პროფესორი ქიმიის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი	ტელეფონი: 599983928, 8431233600 e-mail: <a href="mailto:bochoidze.inga@gmail.com">bochoidze.inga@gmail.com</a> ; <a href="mailto:inga.b@rambler.ru">inga.b@rambler.ru</a>
ფიზ.კოლოიდური ქიმია	დიდბარიძე იზოლდა	ასოცირებული პროფესორი ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 8-(431)22-06-38; 5-93-600-538; e-mail: <a href="mailto:izolda.didbaridze@maul.ru">izolda.didbaridze@maul.ru</a>
ანალიზური ქიმია	გოგიჩაიშვილი ბელა	ასოცირებული პროფესორი ქიმიის მეცნიერებათა კანდიდატი,	ტელეფონი: 8-(431)22-06-38; 5-93-600-538; e-mail: <a href="mailto:izolda.didbaridze@maul.ru">izolda.didbaridze@maul.ru</a>
საინჟინრო გრაფიკა	კვერნაძე იზოლდა	ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: 8 (431)-27-75-43 597 60-54-54
	ფოფხაძე ეთერი	ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა	ტელეფონი: 8-(431)-26-49-52 597 42-24-02

	<p>ოცხელი ვალერი</p> <p>ქორჟოლიანი ზაზა</p>	<p>კანდიდატი</p> <p>ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი</p> <p>ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი</p>	<p>ტელეფონი: 599-25-17-59</p> <p>ტელეფონი: 8 (431)- 27-62-54 599-93-83-28</p>
გამოყენებითი მექანიკა	გაჩეილაძე მელერი	ასოცირებული პროფესორი	ტელ.: 8(431) 78473; 855 710956
მეტროლოგია და სტანდარტიზაცია	ცქიფურიშვილი თამარ	ასისტენტ პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი, აკადემიური დოქტორი	ტელეფონი: 8(431) 22-52-29; 595 29 10 69 e-mail: TamrikoTskipurishvili@ mail.ru
ელექტრო ტექნიკა და ელექტრონიკის საფუძვლები	ზივზივაძე ლალი	ასისტენტ პროფესორი აკადემიური დოქტორი,	ტელეფონი: 8(431) 27-63-79 5(99) 37 45 89 e-mail: lali.zivzivadze@hotmail.com
მენეჯერული საგნების ციკლი-1	ჩუბინიძე ლალი	ასოცირებული პროფესორი აკადემიური დოქტორი,	ტელეფონი: 8(431)27-20-84; 593-22-67-22
მენეჯერული საგნების ციკლი-2	ჩუბინიძე ლალი	ასოცირებული პროფესორი აკადემიური დოქტორი,	ტელეფონი: 8(431)27-20-84; 593-22-67-22
ტექნიკური ბიოქიმია	ყიფიანი ალმა	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: +995 8 (431) 22-31-18; 557 544 360. e-mail: kipiani.alma791@gmail.com
კვების მრეწველობის პროცესები	რუხაძე შოთა	სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: 8-(231)9-20-06; 8-93-32-17-82; e-mail: shota.54@mail.ru
კვების ფიზიოლოგია, ჰიგიენა და სანიტარია	თავდიდიშვილი დოდო	ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა	ტელეფონი: 8(431) 24 31 56; 599 43 26 28; e-mail: drtavdi@gmail.com

		კანდიდატი	
სასურსათო ნედლეულის საქონელმცოდნეობა	ღვინიანიძე თემური	ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ტელეფონი 8-(431) 27-42-36; 593-18-83-53; e-mail: Temuri 1951@ mail.ru
ტექნიკური მიკრობიოლოგია	არაბიძე გიჩი  ფრუიძე ელიზა	ბიოლოგიურ მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი, მოწვეული პროფესორი. ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	8(431)9-08-51 595452895  ტელეფონი:8-(431)27-68-94;2-99-31-61-15; e-mail: elizaphr@gmail.com
კვების მრეწველობის მოწყობილობები	სესიკაშვილი ოთარი	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი 8(431)2 7-93-82; 551 45-24-42 E-mail: isa.georgia@gmail.com
კვების ქიმია	ქარჩავა მანან	სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერების დოქტორი,	ტელეფონი: 8(431) 24-74-71 555952729 e-mail: <a href="mailto:mananaqarchava@yahoo.com">mananaqarchava@yahoo.com</a>
ფქვილოვანი ნაწარმის ტექნოლოგია.	სილაგაძე მარია  ფრუიძე ელიზა	სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი:8-(431)24-30-49; 5-93-67-17-52; e-mail: <a href="mailto:mariasilagadze@yahoo.com">mariasilagadze@yahoo.com</a>  ტელეფონი:8-(431)27-68-94;2-99-31-61-15; e-mail: elizaphr@gmail.com
შაქროვანი ნაწარმის ტექნოლოგია	ხეცურიანი გულნარა	ასოცირებული პროფესორი, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელ.: +995 8(431) 27-12-34 598263607 ელ.ფოსტა: gulnarakh@yahoo.com

ხორცის და რძის პროდუქტების ტექნოლოგია	ქარჩავა მანანა	სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერების დოქტორი,	ტელეფონი: 8(431) 24-74-71 555952729 e-mail: <a href="mailto:mananaqarchava@yahoo.com">mananaqarchava@yahoo.com</a>
ალკოჰოლიანი სასმელების ტექნოლოგია.	ღვინიანიძე თემური	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ტელეფონი 8-(431) 27-42-36; 593-18-83-53; e-mail: Temuri 1951@ mail.ru
უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია.	ღვინიანიძე თემური	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ტელეფონი 8-(431) 27-42-36; 593-18-83-53; e-mail: Temuri 1951@ mail.ru
საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია.	თავდიდიშვილი დოდო	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: 8(431) 24 31 56; 599 43 26 28; e-mail: drtavdi@gmail.com
ბიოტექნოლოგია	სილაგაძე მარია  ყიფიანი ალმა	სრული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი  ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი:8-(431)24-30-49; 5-93-67-17-52; e-mail: <a href="mailto:mariasilagadze@yahoo.com">mariasilagadze@yahoo.com</a>  ტელეფონი: +995 8 (431) 22-31-18; 557 544 360. e-mail: kipiani.alma791@gmail.com
სასწავლო პრაქტიკა	ხეცურიანი გულნარა	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელ.: +995 8(431) 27-12-34 598263607 ელ.ფოსტა: gulnarakh@yahoo.com
საწარმოო პრაქტიკა	ღვინიანიძე თემური	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ტელეფონი 8-(431) 27-42-36; 593-18-83-53; e-mail: Temuri 1951@ mail.ru

კვების საწარმოთა დაგეგმარების პრინციპები	ღვინიანიძე თემური	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ტელეფონი 8-(431) 27-42-36; 593-18-83-53; e-mail: Temuri 1951@ mail.ru
სასიცოცხლო უსაფრთხოება	სირბილაძე თამარა	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი 8-(431)25-43-77; 593-56-90-08; e-mail: <a href="mailto:tsirbiladze@rambler.ru">tsirbiladze@rambler.ru</a>
სამაცივრო ტექნიკა	ნიქაბაძე ბადრი	მოწვეული ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელ: 8(431)27-46-76
სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვება	დოდო თავდიდიშვილი	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: 8(431) 24 31 56; 599 43 26 28; e-mail: drtavdi@gmail.com
კვების პროდუქტების სტანდარტიზაცია და სერტიფიკაცია	ღვინიანიძე თემური	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი	ტელეფონი 8-(431) 27-42-36; 593-18-83-53; e-mail: Temuri 1951@ mail.ru
კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია	ყიფიანი ალმა	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: +995 8 (431) 22-31-18; 557 544 360. e-mail: kipiani.alma791@gmail.com
კვების სერვისი და ორგანიზაცია სასტუმროებსა და ტურისტულ კომპლექსებში	თავდიდიშვილი დოდო	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელეფონი: 8(431) 24 31 56; 599 43 26 28; e-mail: drtavdi@gmail.com
სასურსათო პროდუქტების შენახვა და ტრანსპორტირება	ხეცურიანი გულნარა	ასოცირებული პროფესორი ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი	ტელ.: +995 8(431) 27-12-34 598263607 ელ.ფოსტა: gulnarakh@yahoo.com

**ინფორმაცია საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი მატერიალური რესურსის შესახებ:**

საგანმანათლებლო პროგრამით განსაზღვრული ცოდნის, უნარებისა და ღირებულებების ჩამოყალიბებისათვის გამოყენებული იქნება აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების დეპარტამენტის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა: სალექციო

აუდიტორიები, კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების ლაბორატორიები; საწარმოო ლაბორატორია; კომპიუტერული კლასი; ელექტრონული და უნივერსიტეტის ბიბლიოთეკა. საერთო ფართობით 350მ<sup>2</sup>.

სასურსათო პროდუქტების წარმოების სპეციალისტის პროფესიული სწავლებისათვის განკუთვნილი მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა:

კორპ.	სართ.	აუდ.	ფართ.	ლაბორატორია	ფართ
II	I	126	20მ <sup>2</sup>	133	30მ <sup>2</sup>
				121	23მ <sup>2</sup>
				131	25მ <sup>2</sup>

პროგრამა უზრუნველყოფილია სასწავლო-მეთოდური მასალებით.