



აჭაბუგის
სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტი

სადოქტორო პროგრამა

სასურსათო ტექნოლოგია

ქუთაისი

2011

სადოქტორო პროგრამის სახელწოდება: სასურსათო ტექნოლოგია

მისანიჭებელი კვალიფიკაცია (აკადემიური ხარისხი):

სასურსათო ტექნოლოგიების აკადემიური დოქტორი (სასურსათო ტექნოლოგიის მიმართულებით) / Doctor of Food Technology

პროგრამის ხელმძღვანელები:

მარია სილაგაძე - ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, სრული პროფესორი

მანანა ქარჩავა - ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, სრული პროფესორი

პროგრამის მოცულობა კრედიტებით:

180 კრედიტი, მათ შორის:

60 კრედიტი სასწავლო და 120 კრედიტი კვლევითი კომპონენტი.

სწავლების ენა:

ქართული

საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი:

წარმოდგენილი სადოქტორო პროგრამის აქტუალობა განპირობებულია კვების მრეწველობის დარგში უმაღლესი კატეგორიის სამეცნიერო-პედაგოგიური კადრების მომზადების აუცილებლობით.

კვება ადამიანის უპირველესი სასიცოცხლო მოთხოვნილებაა და მისი სწორად ორგანიზება მნიშვნელოვნად განსაზღვრავს ერის სიჯანსაღეს. კვების სწორად ორგანიზება გულისხმობს საზოგადოების უზრუნველყოფას მაღალი კვებითი ღირებულების, ჯანსაღი, უსაფრთხო, ეკოლოგიურად სუფთა (მათ შორის სამკურნალო-პროფილაქტიკური და სხვა ფუნქციონალური დანიშნულების) პროდუქტებით. საქართველოს უმდიდრესი სასურსათო (მათ შორის არატრადიციული) სანედლეულო ბაზა, რომლის შესაძლებლობები ბოლომდე ჯერ კიდევ არ არის შესწავლილი და ამოწურული, მყარ საფუძველს იძლევა ასეთი პროდუქტების წარმოებისათვის.

საბაზრო ეკონომიკის პირობებში მობილური, თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილი, მათ შორის მცირე მოცულობის, საწარმოების შექმნამ დღის წესრიგში დააყენა ასევე არსებული ტრადიციული ტექნოლოგიების მოდერნიზაციისა და ახალი ინოვაციური ტექნოლოგიების შექმნის აუცილებლობა. მსოფლიოში ერთ-ერთ პრიორიტეტულ მიმართულებად და აღიარებული სხვადასხვა ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების წარმოება. იგი კვების მრეწველობის თვისობრივად ახალი საფეხურია, რომელიც ტექნოლოგიის, ფიზიოლოგიის, ბიოლოგიის, მედიცინის, ეკოლოგიის თანამედროვე მიღწევებზე დაყრდნობით ემსახურება ჯანსაღი ცხოვრების წესის დამკვიდრებას საზოგადოებაში. ასეთი სახის პროდუქტების წარმოება წარმოდგენილია დარგის უმაღლესი კვალიფიკაციის სამეცნიერო კადრების გარეშე. საქართველოს კვების მრეწველობის აღორძინებისა და განვითარების, ქართული სამომხამრებლო ბაზრის სამამულო, მაღალხარისხოვანი, კონკურენტუნარიანი პროდუქტებით უზრუნველყოფის აუცილებელ პირობას სასურსათო პროდუქციის წარმოების სფეროში უმაღლესი კვალიფიკაციის სამეცნიერო და პედაგოგიური კადრების მომზადება წარმოადგენს. წარმოდგენილი სადოქტორო პროგრამა ეყრდნობა დასავლურ საგანმანათლებლო სტანდარტებს, შეესაბამება ბოლონიის დეკლარაციის პრინციპებს, საქართველოს განათლების სამინისტროს რეკომენდაციებს და ითვალისწინებს ეროვნულ თავისებურებებს.

სადოქტორო პროგრამის ძირითადი მიზანია სწავლების წინა დონეების გაღრმავებითა და სრულყოფით მაღალკვალიფიციური მკვლევარ მეცნიერის მომზადება, რომლებსაც დამოუკიდებლად

შეეძლება ქვეყნის პრიორიტეტების შესაბამისი თანამედროვე და აქტუალური, ინოვაციური ფუნდამენტალური და გამოყენებითი სამეცნიერო-ტექნოლოგიური კვლევების წარმოება; მისთვის პედაგოგიური მოღვაწეობისათვის აუცილებელი უნარ-ჩვევების ჩამოყალიბებითა და შესაბამისი ღირებულებების ფორმირებით. პროგრამის განხორციელება ხელს შეუწყობს კვების მრეწველობაში აქტუალური ამოცანების გადაწყვეტას, სწავლების დონის ამაღლებას უმაღლეს სასწავლებლებში და კონკრეტული ლოკალური, რეგიონალური თუ გლობალური პრობლემების გადაჭრას.

ძირითადი მიზნის მიღწევისათვის პროგრამის განხორციელების პროცესში წყდება შემდეგი კონკრეტული ამოცანები:

- მეცნიერული კვლევის თანამედროვე მეთოდების და ხერხების გამოყენებით დამოუკიდებელი სამეცნიერო კვლევების განხორციელება;
- თანამედროვე ლიტერატურაზე მუშაობის უნარების განვითარება და ანალიტიკური აზროვნების უნარ-ჩვევების გამომუშავება;
- თეორიული ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების, კონკრეტული ტექნოლოგიური და ტექნიკური პრობლემების დაძლევის, ანალიზური აზროვნების და ოპტიმალური გადაწყვეტილების მიღების შესაძლებლობების განვითარება;
- პედაგოგიური მუშაობის კუთხით თეორიული ასპექტების გაღრმავება და სპეციალურ დისციპლინათა სწავლების პრაქტიკული გამოცდილების მიღება;
- კრიტიკული აზროვნების უნარის განვითარება და დასკვნების გაკეთება;
- პრეზენტაციის ხელოვნების დახვეწა და სრულყოფა;
- წამყვან სამეცნიერო კვლევით ინსტიტუტებთან და გამოცემებთან მეცნიერული

კონტაქტების დამყარება (მათ შორის საზღვარგარეთ) და სამეცნიერო-პრაქტიკულ

კონფერენციებში, დისკუსიებში, დებატებში მონაწილეობის უნარის განვითარება;

დეპარტამენტში არსებული ძირითადი სავარაუდო კვლევის მიმართულებები, რომლის ფარგლებშიც დოქტორანტებს შეეძლებათ სადოქტორო თემის შერჩევა, შემდეგია:

- კვების პროდუქტების (პურფუნთუშეული, საკონდიტრო და კულინარული ნაწარმის, სასმელებისა და სხვათა) წარმოების ტრადიციული ტექნოლოგიის მოდერნიზაცია და ინოვაციური ტექნოლოგიების შემუშავება
- ადგილობრივი, მათ შორის არატრადიციული ნედლეულის კომპლექსური კვლევის საფუძველზე კვების პროდუქტების ახალი ასორტიმენტების და ტექნოლოგიების დამუშავება.
- ყურძნის ქართული ჯიშებიდან ახალი სახის ღვინის პროდუქციის ტექნოლოგიების დამუშავება.
- ფუნქციონალური დანიშნულების ახალი თაობის კვების პროდუქტებისა და საკვები ინგრედიენტების ტექნოლოგიების დამუშავება.
- კვების მრეწველობის საკვები ნარჩენების უტილიზაცია, ბიოკონვერსია და გამოყენება კვების მრეწველობაში.

სწავლის შედეგები: სადოქტორო პროგრამის - „სასურსათო ტექნოლოგია“ განხორციელების პროცესში მოხდება დოქტორანტის აკადემიური და მეცნიერული ზრდა შესაბამისი კომპეტენციის ფარგლებში. პროგრამის წარმატებით გავლის შედეგად მოხდება პიროვნების, როგორც დარგის სპეციალისტის, ხარისხობრივი დონის ამაღლება და მისი სრულყოფილი ინტეგრირება სამეცნიერო საზოგადოებაში. სადოქტორო პროგრამის განხორციელებით, მიიღწევა სწავლის შემდეგი შედეგები:

ცოდნა და გაცნობიერება. კვების პროდუქტების წარმოების სფეროში აკადემიური დოქტორის ხარისხის მქონე პირს მოეთხოვება შესაბამისი დარგის ღრმა და სისტემური ცოდნა, კერძოდ მან უნდა იცოდეს:

- სასურსათო ტექნოლოგიების განვითარების ტენდენციები;
- ლოკალური, რეგიონალური თუ გლობალური პრობლემები;
- დარგში მიმდინარე უახლესი კვლევები და ტანამედროვე მიღწევები; საკვები პროდუქტების წარმოების უახლესი ინოვაციური ტექნოლოგიები; სასურსათო ტექნოლოგიებისა და პროდუქტების კვლევისა და ხარისხის შეფასების საერთაშორისო მეთოდები და სტანდარტები;
- ტექნოლოგიური კვლევის დაგეგმვის, მონაცემთა დამუშავებისა და ანალიზის თანამედროვე მეთოდები;
- საინფორმაციო ტექნოლოგიების როგორც საკომუნიკაციო ისე სასწავლო პროცესში გამოყენება;
- საერთაშორისო რეფერირებადი ჟურნალისათვის პუბლიკაციის მომზადება შესაბამისი სტანდარტების დონეზე.

მიღებული ცოდნის საფუძველზე დოქტორმა უნდა შეძლოს: კონკრეტულ პრობლემურ ტექნოლოგიურ სიტუაციაში მოახდინოს ცოდნის ხელახალი გააზრება, ნაწილობრივ გადაფასება, პრობლემის გადაჭრის ინოვაციური გზების მოძიება და წარმატებით განხორციელება.

ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი. დოქტორმა უნდა შეძლოს:

- დარგში კვლევის პროცესების დაგეგმვა და მისი განხორციელება კვლევის უახლესი მეთოდების გამოყენებით.
- პროფესიული ინფორმაციის მოძიება, გაცნობიერება, კვალიფიციური დასკვნების გაკეთება, დაგროვილი ცოდნის სისტემური აღწერა, ახალი იდეების გენერაცია.
- ტრადიციული ტექნოლოგიების მოდერნიზაცია და სრულყოფა, საერთაშორისო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი, მაღალი კვებითი ღირებულების კვების პროდუქტების წარმოებისა და დამკვიდრების მიზნით.
- ტრადიციული ტექნოლოგიებისა და ასორტიმენტის ორიგინალური მოდიფიკაციის საფუძველზე კვების პროდუქტების ახალი ასორტიმენტის შექმნა.
- ნედლეულის და მათი გადამუშავების ტექნოლოგიური პროცესის ფუნდამენტალური კვლევის საფუძველზე, ახალი თაობის პროდუქტების ნანოტექნოლოგიების დამუშავება.
- ბიოტექნოლოგიის თანამედროვე მიღწევების გამოყენებით, საწარმოო ნარჩენების ბიოკონვერსიის გზით, კვების პროდუქტების წარმოების უნარჩენო და მცირენარჩენიანი ტექნოლოგიების დამუშავება.
- კვების პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის მართვა ცალკეული ეტაპების სისტემური ანალიზის საფუძველზე.
- სასწავლო პროცესის წარმართვა (ლექცია-ლაბორატორიული-პრაქტიკული სამუშაოების დაგეგმვა და ჩატარება); სტუდენტის (ბაკალავრი, მაგისტრი) სამეცნიერო კვლევითი მუშაობის დაგეგმვა და ხელმძღვანელობა.

დასკვნის უნარი. კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების სფეროში ახალი, წინააღმდეგობრივი იდეების და მიდგომების კრიტიკული ანალიზისა და სინთეზის საფუძველზე დოქტორმა უნდა შეძლოს ახალი მეთოდოლოგიის შემუშავება, სწორი და ეფექტური გადაწყვეტილებების დამოუკიდებლად მიღება და ტექნოლოგიური პროცესის თვისობრივად და ხარისხობრივად ახალ საფეხურზე აყვანა.

კომუნიკაციის უნარი. ეფექტურად იღებს და გადაცემს ინფორმაციას კოლეგებს, მათ შორის უცხო ენაზე; კამათობს აქტუალურ პრობლემებზე, ლოგიკურად აყალიბებს, ასაბუთებს და

არგუმენტირებულად იცავს საკუთარ პოზიციას; შეუძლია საკუთარი მიღწევების პრეზენტირება ფართო საზოგადოებისათვის, ამ უკანასკნელთა მომზადების ხარისხის გათვალისწინებით.

სწავლის უნარი. შეუძლია სხვების სწავლის პროცესის დაგეგმვა და მართვა; ახლებურად უდგება სწავლის და კვლევის პროცესებს და ახორციელებს მასში თანამედროვე მიდგომების ინტეგრირებას.

ღირებულებები. სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორს, როგორც პროფესიონალს: გათავისებული აქვს პროფესიული ეთიკის ნორმები (პიროვნული თავისუფლების აღქმა, პიროვნების ღირსების პატივისცემა, საკუთრების ხელშეუხებლობა და ა.შ.) და კოლეგებთან თუ პარტნიორებთან ურთიერთობის დროს იყენებს ტოლერანტობის პრინციპებს; როგორც მეცნიერ-მკვლევარს და პედაგოგს განცობიერებული აქვს განათლების მნიშვნელობა სახელმწიფოებრივ აღმშენებლობაში და ნათლად ხედავს საკუთარ როლს აღნიშნულ პროცესში; აღიარებს სამეცნიერო საზოგადოების ყველა ფუნდამენტურ პრინციპს, პატივს სცემს სხვათა კვლევის შედეგებს და უნარი შესწევს დაიცვას საკუთარი; შეუძლია იყოს გუნდის სრულფასოვანი წევრი და იმავდროულად მოგვევლინოს ლიდერის როლში.

„სასურსათო ტექნოლოგიის“ აკადემიური დოქტორის კვალიფიკაცია განისაზღვრება მისი ზოგადი და დარგობრივი კომპეტენციებით.

ზოგადი კომპეტენციების მოთხოვნებს შეესაბამება პიროვნება რომელსაც:

- გააჩნია კვლევის პროცესების გააზრების, დაგეგმვის, განხორციელებისა და ადაპტირების მეცნიერული უნარი;
- თანამედროვე კვლევების საფუძველზე შეაქვს საკუთარი წვლილი დარგის განვითარებაში, რომელიც აფართოებს ცოდნის საზღვრებს და აისახება ეროვნულ ან საერთაშორისო რეფერირებად გამოცემებში;
- შეუძლია ახალი იდეების კრიტიკული ანალიზი და შეფასება;
- შეუძლია თავის სფეროში თავისუფლად კომუნიკაცია (მათ შორის უცხო ენაზე) კოლეგებთან, მეცნიერთა ფართო წრეებთან და ზოგადად საზოგადოებასთან;
- შეუძლია ხელი შეუწყოს აკადემიური და პროფესიული პერსონალის სოციალურ და კულტურულ წინსვლას.

დარგობრივი კომპეტენციის მიხედვით, პროგრამის დასრულების შემდეგ, „სასურსათო ტექნოლოგიის“ სადოქტორო პროგრამის კურსდამთავრებულს უნდა შეეძლოს:

- შესაბამისი ლიტერატურიდან პროფესიული ინფორმაციის მოძიება, განცობიერება და მაღალკვალიფიციური დასკვნების გაკეთება;
- კვლევის თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით სასურსათო ნედლეულის კომპლექსური გამოკვლევა, მისი კვებითი ღირებულებების დადგენა და მათ ბაზაზე კვების პროდუქტების ახალი ასორტიმენტების ინოვაციური ტექნოლოგიების დამუშავება;
- ექსპერიმენტის დაგეგმვისა და ოპტიმიზაციის მათემატიკური მეთოდების გამოყენებით ტექნოლოგიური პროცესის მოდერნიზაციის განხორციელება;
- უხელმძღვანელოს და მონაწილეობა მიიღოს ახალი პროდუქციის დამუშავებაში;
- შეიმუშაოს ოპტიმალური საასორტიმენტო სტრუქტურა და დასახოს გამოშვების გეგმა თანამედროვე კომპიუტერული ტექნოლოგიების გამოყენებით;

- შესაბამისი სამეცნიერო პრობლემატიკის შესახებ საკუთარი მოსაზრებების არგუმენტირებულად წარმოდგენა და ლოგიკური დასაბუთება;
- სასწავლო-პედაგოგიური და სამეცნიერო მოღვაწეობა უმაღლეს სასწავლებლებში და სხვა საგანმანათლებლო დაწესებულებებში

ზემოაღნიშნულის შედეგად, სადოქტორო პროგრამის კურსდამთავრებული:

- **ერთის მხრივ**, მაღალი დონის მეცნიერია, რომელიც აღჭურვილია თანამედროვე ცოდნით და უნარ-ჩვევებით, შეუძლია სამეცნიერო-პედაგოგიური მუშაობის წარმართვა უმაღლეს სასწავლებლებში;
- **მეორეს მხრივ**, მაღალი დონის ტექნოლოგია, რომელიც ფლობს ტექნოლოგიური პროცესის მაღალ დონეზე წარმართვის, დარგში არსებული პრობლემების კრიტიკული ანალიზის, მისი გადაჭრის ინოვაციური გზების ძიების, ოპტიმალური გადაწყვეტილების მიღებისა და განხორციელების უნარს.

კომპეტენციათა განაწილება სასწავლო გეგმის კომპონენტების მიხედვით

| კომპეტენცია | სასწავლო კომპონენტი | | | | კვლევითი კომპონენტი | | | | | | |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------|--|--------------|---------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| | საუნივერსიტეტო საგნები | ზოგადტექნიკური საგნები | სპეციალიზაციის საგნები | სემინარები | სტატიების გამოქვეყნება და კონფერენციებში მონაწილეობა | I კოლოქვიუმი | II კოლოქვიუმი | III კოლოქვიუმი | დისერტაციის წინასწარი განხილვა | დისერტაციის შესრულება და დაცვა | |
| 1. ცოდნა და გაცნობიერება | X | X | X | X | | | | | | | |
| 2. ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი | | | | X | X | X | X | X | X | X | |
| 3. დასკვნის უნარი | X | | | X | X | X | X | X | X | X | |
| 4. კომუნიკაციის უნარი | | | | | | X | X | X | X | X | |
| 5. სწავლის უნარი | X | X | X | X | | | | | | | |
| 6. ღირებულებები | X | | | X | | X | X | X | X | X | |

სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები:

სწავლის შედეგების მიღწევის დროს გამოიყენება ინტერაქტიური სწავლების თანამედროვე მეთოდები და ის ძირითადი აქტივობები, რომლებიც გათვალისწინებულია სადოქტორო პროგრამის სასწავლო გეგმით, კერძოდ:

სასწავლო კურსების შესწავლა ხორციელდება როგორც თეორიულ მეცადინეობებზე, ისე ჯგუფური მუშაობის დროს და დოქტორანტის დამოუკიდებელი მუშაობის გზით (რეკომენდებული ძირითადი სახელმძღვანელოების, დამატებითი ლიტერატურის დამუშავების, აგრეთვე ინტერნეტ-რესურსების გამოყენების საფუძველზე). სწავლების პროცესში განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა თეორიულ-მიმოხილვითი ლექციების, დისკუსიების ჩატარებას, სასემინარო მოხსენების მომზადება-პრეზენტაციას, პრაქტიკული სამუშაოს თუ მიზნობრივი წერიტი დავალების შესრულებას და ა.შ.

თეორიულ მეცადინეობათა დანიშნულება - სასწავლო პროგრამით გათვალისწინებული ძირითადი თემატიკის განხილვა და დოქტორანტის უზრუნველყოფა სათანადო ინფორმაციით. სალექციო კურსები ორიენტირებულია კვების მრეწველობის დარგის თეორიული კვლევისა და აღნიშნულ სფეროში დაგროვილი გამოცდილების შესწავლაზე. ლექციები იკითხება პრობლემურ ასპექტში, ე.ი. ყურადღება კონცენტრირებულია განსახილველი საკითხის ძირითადი დებულებების გამოკვეთაზე და მათ ანალიზზე.

ჯგუფური მუშაობების დანიშნულება - დოქტორანტის მიერ შეძენილი თეორიული ცოდნის გაღრმავება-განმტკიცება. შეძენილი ცოდნის განმტკიცებასა და პროფესიული საქმიანობისათვის აუცილებელ უნარ-ჩვევათა გამომუშავებას მნიშვნელოვნად უწყობს ხელს სასწავლო თემატიკით გათვალისწინებული სხვადასხვა პრაქტიკული თუ პრობლემატური სიტუაციების ანალიზი. დისკუსიების დანიშნულებაა ლექციებზე შეძენილი ცოდნის გაღრმავება და პრაქტიკულ უნარ-ჩვევათა განმტკიცება, ლოგიკური აზროვნებისა და არგუმენტირებული მსჯელობის უნარ-ჩვევათა გამომუშავება, რაც დოქტორანტს მნიშვნელოვნად გაუადვილებს საკუთარი ხედვის გამოკვეთასა და რიგი საკითხებისადმი პროფესიული მიდგომის შემუშავებას;

სემინარული მეცადინეობა ითვალისწინებს პრობლემურ საკითხებზე განსახილველი თემატიკის საფუძვლიანად დამუშავებასა და მოხსენების მომზადებას. სასემინარო მოხსენებისათვის პროგრამის ფარგლებში შეირჩევა პრობლემატური საკითხები, რომელთა დამუშავება საჭიროებს ლექციებზე გაშუქებული კონცეფციებისა და დებულებების სათანადოდ გააზრებას, მითითებული ლიტერატურისა თუ სხვა საინფორმაციო წყაროების გაცნობა-ანალიზსა და საკითხისადმი საკუთარი პოზიციის გამოკვეთას. სემინარული მუშაობისას უნდა შემოწმდეს, თუ რამდენად სწორად აღიქვამს დოქტორანტი შერჩეულ პრობლემას და დამოუკიდებლად მომზადებულ მასალას.

სემინარის მუშაობაში მონაწილეობენ შესაბამისი სადოქტორო პროგრამების ხელმძღვანელები, სადისერტაციო ნაშრომების ხელმძღვანელები და დოქტორანტები.

დოქტორანტის სასემინარო ნაშრომი არ უნდა იყოს დისერტაციის შემადგენელი ნაწილი. სხვა პირობები დგინდება ფაკულტეტის სადისერტაციო საბჭოს დებულებით.

სადოქტორო პროგრამების სპეციფიკიდან გამომდინარე ფაკულტეტზე სემინარი შეიძლება შეიქმნას სადოქტორო პროგრამების გაერთიანების შედეგად.

კოლოკვიუმების ჩატარების დროს ხდება სადისერტაციო ნაშრომის შესრულების მიმდინარეობის ერთგვარი მონიტორინგი. კოლოკვიუმზე წარსადგენი ნაშრომი არის დისერტაციის ნაწილი. დოქტორანტი პროგრამის ხელმძღვანელს (სადისერტაციო თემის ხელმძღვანელს) წარუდგენს კოლოკვიუმზე გამოსატანი ნაშრომის ბეჭდურ და ელექტრონულ ვერსიებს. შესაძლებელია ნაშრომი სარეცენზიოდ გადაეგზავნოს შესაბამისი აკადემიური ხარისხისა და კვალიფიკაციის მქონე პირებს ან დარგის აღიარებულ სპეციალისტებს.

პრაქტიკა. სადოქტორო პროგრამით გათვალისწინებულია პედაგოგიური პრაქტიკის (პროფესორის ასისტენტობა) გავლა სამეცნიერო ხელმძღვანელის და პედაგოგიკის ფაკულტეტის წარმომადგენლის და დარგის აღიარებული სპეციალისტის უშუალო მონაწილეობით. აღნიშნულის მიზანია მაქსიმალურად შეუწყოს ხელი დოქტორანტის, როგორც მომავალი პედაგოგის ჩამოყალიბებას და შესაბამისი უნარ-ჩვევების განვითარებას.

კურსდამთავრებულთა დასაქმების სფეროები:

სასურსათო ტექნოლოგიის აკადემიურ დოქტორს წარმატებით შეეძლება დასაქმება როგორც საჯარო მართვის, ისე ბიზნეს და არასამთავრობო სექტორებში უმაღლესი დონის თანამდებობებზე, სადაც გადაწყვეტილებების მისაღებად აუცილებელია ანალიზი, პროგნოზირება და რაოდენობრივი მეთოდების გამოყენება. დარგის აკადემიური დოქტორის დასაქმების სავარაუდო სტრუქტურებად შეიძლება მოაზრებულ იქნას შემდეგი:

- უმაღლესი სასწავლო და სამეცნიერო დაწესებულებები
- სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრები
- აკრედიტებული ექსპერტიზის ლაბორატორიები
- კვების მრეწველობის და საზოგადოებრივი კვების საწარმოები

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

სადოქტორო პროგრამაზე ჩარიცხვის მინიმალური მოთხოვნებია:

1. მაგისტრის ან მასთან გათანაბრებული დიპლომირებული სპეციალისტის აკადემიური ხარისხი სასურსათო ტექნოლოგიაში ან მონათესავე დარგებში;
2. ინგლისური, გერმანული ან ფრანგული ენის ცოდნა B2 დონეზე (გამოცდის ჩაბარება აწსუ-ში ან სათანადო სერთიფიკატის წარმოდგენა).

აღნიშნულ საკითხზე კონკრეტული პირობები განსაზღვრულია აწსუ აკადემიური საბჭოს 2007 წლის 5 სექტემბრის №1 დადგენილებით „აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტში დოქტორანტურის წარმართვის ძირითადი პრინციპების განსაზღვრის შესახებ“ (იხ. <http://www.atssu.edu.ge>)

პროგრამის გავლის წესები განსაზღვრულია აწსუ საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის „დოქტორანტურისა და სადისერტაციო საბჭოს“ დებულებით.

პროგრამის სასწავლო კომპონენტის აღწერა:

სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორის ხარისხის მოსაპოვებლად დოქტორანტმა უნდა დააგროვოს 180 კრედიტი. პროგრამა აერთიანებს სასწავლო და სამეცნიერო კომპონენტებს, რომლებიც თავის მხრივ, კიდევ იყოფა ცალკეულ ელემენტებად.

სასწავლო კომპონენტი გულისხმობს ძირითადი მეცნიერული უნარების განვითარებას, ბაკალავრიატსა და მაგისტრატურაში მიღებული ცოდნის გაღრმავებას, ტრანსფერირებადი უნარების განვითარებას, სწავლების თანამედროვე მეთოდების დაუფლებას და დოქტორანტის ჩართვას სასწავლო პროცესში. სასწავლო კომპონენტი 60 კრედიტი ასე ნაწილდება: სავალდებულო საუნივერსიტეტო მოდული (15 კრედიტი), სპეციალური დარგობრივი კურსები (30 კრედიტი) და სპეციალური სემინარები (15 კრედიტი).

სამეცნიერო-კვლევითი კომპონენტი მოიცავს: დისერტაციასთან დაკავშირებული სამეცნიერო სტატიების გამოქვეყნებასა და კონფერენციებში მონაწილეებას; დოქტორანტის I კოლოქვიუმს; დოქტორანტის II კოლოქვიუმს; დოქტორანტის III კოლოქვიუმს; სადოქტორო ნაშრომის შესრულებას და დაცვას.

სადოქტორო პროგრამის სტრუქტურა

| № | საგნის დასახელება | საგნის სტატუსი | კრედიტების საერთო რაოდ. | კრედიტების განაწილება სემესტრების მიხედვით | | | | | |
|---|---|----------------|-------------------------|--|----|-----|----|---|----|
| | | | | I | II | III | IV | V | VI |
| I. სასწავლო კომპონენტი | | | | | | | | | |
| საუნივერსიტეტო კურსები | | | | | | | | | |
| 1. | ექსპერიმენტალური მონაცემების დამუშავებისა და ანალიზის თანამედროვე მეთოდები | სავალდებულო | 5 | 5 | | | | | |
| 2. | სწავლების თანამედროვე მეთოდები და ტექნოლოგიები | სავალდებულო | 5 | 5 | | | | | |
| 3. | პედაგოგიური პრაქტიკა | სავალდებულო | 5 | | 5 | | | | |
| სპეციალობის სავალდებულო კურსები | | | | | | | | | |
| 4 | ახლი კვების პროდუქტების დამუშავების ინოვაციური მენეჯმენტი | სავალდებულო | 5 | 5 | | | | | |
| 5 | კვების პროდუქტების კვლევის თანამედროვე მეთოდები | სავალდებულო | 5 | 5 | | | | | |
| 6 | საკვები მასების რეოლოგია | სავალდებულო | 5 | 5 | | | | | |
| 7 | სპეციალური სემინარები | სავალდებულო | 15 | | 5 | 5 | 5 | | |
| 8. სპეციალიზაციის არჩევითი მოდულები | | | | | | | | | |
| 8.1 მოდული - პურის, მაკარონისა და საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია | | | | | | | | | |
| 1 | პურისა და საკონდიტრო წარმოების აქტუალური საკითხები, პრობლემები და პერსპექტივები | სავალდებულო | 10 | | 10 | | | | |
| 2 | საკვები დანამატები პურისა და საკონდიტრო წარმოებაში | | 5 | | | 5 | | | |
| 8.2 სასმელების ტექნოლოგია | | | | | | | | | |
| 1 | ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების პრობლემები და პერსპექტივები | სავალდებულო | 5 | | 5 | | | | |
| 2 | ქართული ღვინისა და კონიაკის წარმოების პრობლემები და პერსპექტივები | სავალდებულო | 5 | | | 5 | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-------------|-----|----|----|----|----|----|----|
| 3. | ღვინის ქიმია | სავალდებულო | 5 | | 5 | | | | |
| 8.3 მოდული - ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების ტექნოლოგია | | | | | | | | | |
| 1 | ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების წარმოების აქტუალური საკითხები, პრობლემები და პერსპექტივები | სავალდებულო | 10 | | 10 | | | | |
| 2 | ფუნქციონალური ინგრედიენტები | სავალდებულო | 5 | | 5 | | | | |
| II | კვლევითი კომპონენტი | | | | | | | | |
| 1 | დისერტაციასთან დაკავშირებული სტატიების გამოქვეყნება და კონფერენციებში მონაწილეობა | სავალდებულო | 30 | | 5 | 5 | 5 | 10 | 5 |
| 2 | დოქტორანტის I კოლოქვიუმი | სავალდ. | 10 | | | 10 | | | |
| 3 | დოქტორანტის II კოლოქვიუმი | სავალდებულო | 10 | | | | 10 | | |
| 4 | დოქტორანტის III კოლოქვიუმი | სავალდებულო | 10 | | | | | 10 | |
| 5 | სადოქტორო დისერტაციის შესრულება და დაცვა | სავალდებულო | 60 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 25 |
| | სულ კვლევითი კომპონენტი | | 120 | 5 | 10 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| | სულ სასწავლო გეგმით | | | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |

სემინარების თემატიკის დაზუსტება მოხდება შესაბამისი სემესტრის მიხედვით, სამეცნიერო ხელმძღვანელთან შეთანხმებით.

დოქტორანტის ცოდნის შეფასების სისტემა:

დოქტორანტის აკადემიური მოსწრების შეფასება ცალკეულ დისციპლინებში შეიძლება ხორციელდებოდეს სხვადასხვა აქტივობების მიხედვით, როგორებიცაა: შუალედური გამოცდები, ფინალური გამოცდა, მიზნობრივი წერითი ნაშრომის შესრულება, ინდივიდუალური დავალება და სხვა. შეფასების კრიტერიუმები განსხვავდება ცალკეულ დისციპლინათა სპეციფიკის გათვალისწინებით, რაც ფიქსირდება შესაბამისი საგნების სილაბუსებში.

პედაგოგიური პრაქტიკის შეფასება ხდება აკადემიური საბჭოს 2011 წლის 28 აპრილის №76 (10/11) დადგენილებით განსაზღვრული პედაგოგიური პრაქტიკის უწყისის ფორმის მიხედვით.

სემინარების და კოლოქვიუმების შეფასების დროს დგება შესაბამისი ოქმი, რომელშიც მიეთითება დოქტორანტის მიერ მიღწეული წარმატებები. შეფასების დროს ყურადღება მახვილდება წარმოდგენილი მოხსენების შესრულების დონეზე, ნაშრომის პრეზენტაციისა და დასმულ შეკითხვებზე გაცემული პასუხების ხარისხზე და ა.შ.

სადისერტაციო ნაშრომის საბოლოო შეფასება ხდება აწსუ აკადემიური საბჭოს 2009 წლის 6 ნოემბრის №17 (09/10) დადგენილებით „სადოქტორო დისერტაციის შეფასების კრიტერიუმების“ შესახებ.

სხვა სასწავლო თუ კვლევითი აქტივობ(ებ)ის (მაგ. სტატიის) მიხედვით კრედიტის ათვისება დასტურდება დოქტორანტის სამეცნიერო ხელმძღვანელის წარდგინებით, სადოქტორო პროგრამის ხელმძღვანელის და ფაკულტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის ხელმძღვანელის ერთობლივი დასკვნის საფუძველზე.

სხვა აკრედიტებულ უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში გავლილი კომპონენტის კრედიტის აღიარება ხდება აწსუ აკადემიური საბჭოს სპეციალური დადგენილებით.

სამეცნიერო კვლევის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის აღწერა:

- ფაკულტეტის სამეცნიერო-კვლევითი ლაბორატორიები;
- რესპუბლიკაში არსებული დარგობრივი სამეცნიერო-კვლევითი ლაბორატორიები;
- დარგობრივი საწარმოები;
- უნივერსიტეტის და ფაკულტეტის ბიბლიოთეკა;
- კომპიუტერული კლასი.

დოქტორანტების მისაღები შესაძლო ოდენობა:

კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების დეპარტამენტის აკადემიური და მატერიალურ-ტექნიკური პოტენციალის გათვალისწინებით 2012-2013 სასწავლო წლისათვის „სასურსათო ტექნოლოგიის“ სადოქტორო პროგრამაზე დოქტორანტების მისაღები ოდენობა შეიძლება განისაზღვროს 6-ით.

სადოქტორო პროგრამის განხორციელებაში მონაწილე აკადემიური პერსონალი:

ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, სრული პროფესორი **მარია სილაგაძე**

ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, სრული პროფესორი **მანანა ქარჩავა**

ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი

თემური ღვინაიანიძე

ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი, ასოცირებული პროფესორი

ალმა ყიფიანი

ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი, ასოცირებული პროფესორი

დოდო თავდიდიშვილი

ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი, ასოცირებული პროფესორი

ელიზა ფრუიძე

ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი, ასოცირებული პროფესორი

გულნარა ხეცურიანი