



აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტი
კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის დეპარტამენტი

სამაგისტრო პროგრამა:
კვების პროდუქტების ტექნოლოგია

სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამული მიმართულება:
საინჟინრო

მისანიჭებელი აკადემიური ხარისხი:
ტექნოლოგიების მაგისტრი კვების პროდუქტების ტექნოლოგიაში

პროგრამის მოცულობა:
120 ECTS კრედიტი (4 სემესტრი)

პროგრამის ხელმძღვანელი: სრული პროფესორი მარია სილაგაძე

ქუთაისი
2008

პროგრამის მიზანი და ამოცანები

სამაგისტრო პროგრამის მიზანია სასასურსათო ტექნოლოგიის მიმართულებით მაღალკვალიფიციური კადრების მომზადება, რომლებიც ორიენტირებული იქნებიან რეგიონალური რესურსების რაციონალური გამოყენებით ახალი მაღალტექნოლოგიური ტექნოლოგიების შემუშავებაზე.

ამისათვისაც საჭიროა სტუდენტმა შეისწავლოს:

- საკვები პროდუქტების წარმოების მეცნიერული საფუძვლები, უახლესი ტექნოლოგიები და ტექნიკური საშუალებები
- გაეცნოს საკვები პროდუქტების უსაფრთხოების უზრუნველყოფისა და მისი ხარისხის კონტროლის თანამედროვე უნიფიცირებულ მეთოდებზე
- გაეცნოს მსოფლიო საინფორმაციო რესურსებს და ღრმად შეისწავლოს კომპიუტერული უზრუნველყოფის საკითხები
- აითვისოს სამეცნიერო და ტექნოლოგიური ექსპერიმენტის დაგეგმვის, ანალიზისა და ოპტიმიზაციის მეთოდები
- გამოიმუშაოს პედაგოგიური სამეცნიერო მუშაობის უნარი.

სამაგისტრო პროგრამის მოსალოდნელი შედეგი

პროგრამის დასრულების შემდეგ მაგისტრი უნდა ფლობდეს ღრმა ცოდნას პროგრამით გათვალისწინებულ საგნებში.

- მას უნდა შეეძლოს ნედლეულის ანალიზის საფუძველზე სხვადასხვა პროცესების ტექნოლოგიური რეგლამენტის დაზუსტება მაღალი ხარისხის მზა პროდუქციის მიღების მიზნით.
- უნდა შეეძლოს ცოდნისა და პრობლემების გადაჭრის უნარის გამოყენება კვების პროდუქტების ტექნოლოგიასთან დაკავშირებულ ან მომიჯნავე დარგებში.
- უნდა შეეძლოს თავიანთი დასკვნების საჯარო წარდგენა, მათი მკაფიო დასაბუთება, როგორც კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის სპეციალისტებთან, ისე არასპეციალისტებთან.
- უნდა გააჩნდეთ საწავლის ისეთი უნარ-ჩვევები, რომელიც მისცემს საშუალებას გააგრძელოს განათლება სწავლების მესამე საფეხურზე.

დასაქმების სფერო

აღნიშნული მიმართულების მაგისტრატურის კურსდამთავრებულთა დასაქმება შესაძლებელია, როგორც სახელმწიფო ასევე კერძო ბიზნეს სტრუქტურებში, მეცნიერებისა და განათლების სფეროში. კურსდამთავრებულთა დასაქმება შესაძლებელია კვების ნედლეულის გადამამუშავებულ საწარმოებში საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში, ფირმებში, სპეციალიზირებულ დარგობრივ ლაბორატორიებში.

სამაგისტრო პროგრამის სტრუქტურა

- პროგრამის ხანგრძლივობაა 2 აკადემიური წელი.

მაგისტრის წოდების მოსაპოვებლად სტუდენტმა უნდა დააგროვოს 120 კრედიტი ECTS სისტემის მიხედვით.

- კურსების სწავლა ხდება ოთხივე სემესტრის განმავლობაში, პარალელურად სტუდენტი მუშაობს თემაზე.
- პროგრამაში შემავალი კურსები იყოფა 2 კატეგორიად:
 - ძირითადი
 - არჩევითი

პროგრამის სტრუქტურა

№	საგნის დასახელება	ფორმა	საგნის სტატუსი: სავალდებულო, არჩევითი	კრედიტები ს საერთო რაოდენობა	კრედიტების განაწილება			
					სემესტრი			
					I	II	III	IV
1	პედაგოგიკა და ფსიქოლოგია	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5	5	5		
2	უცხო ენა	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5	5			
3	ა)კომპ. პროგრამ. უზრუნველყოფა ბ)მსოფლიო საინფორმაციო რესურსები	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5	5			
4	ექსპერიმენტის დაგეგმვა და ანალიზი	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5		5		
5	მათ. მოდელირება, საინჟინრო საქმეში	ლექც/ ლაბ.	სავალდებულო	5		5		
6	ბიოქიმია სპეციალური თავები	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5	5			
7	სასურსათო პროდუქციის უსაფრთხოება	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5			5	
8	სასურსათო ტექნოლოგიების მეცნიერულ-პრაქტიკული საფუძვლები	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	20	5	5	5	5
9	კვების პროდუქტების ბიოტექნოლოგია	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5				5
10	მი ზნობრივი დანიშნულების კვების პროდუქტების ტექნოლოგია	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5			5	
11	კვების პროდუქტთა კვლევის თანამედროვე მეთოდები	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5		5		
12	1) კვების პროდუქტების მიკრობიოლოგიური კონტროლი 2)საკვები დანამატები კვ. მრეწველო-ბაში	ლექც/ პრაქ.	არჩევითი	5				5
13	სამეცნიერო პედაგოგიური პრაქტიკა	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5			5	
14	სამეცნიერო კვლევითი (პროფესიონალური) პრაქტიკა	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	5				5
	სამეცნიერო კვლევითი მუშაობა (სამაგისტრო დჟ.ისერტაცია)	ლექც/ პრაქ.	სავალდებულო	30	5	5	10	10
	სულ			120	30	30	30	30

სტუდენტთა შეფასების სისტემა

სტუდენტთა მიღწევების შეფასება ხდება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2007 წლის 5 იანვრის №3 და 2009 წლის 21 სექტემბრის №785 ბრძანებებით 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.