

საგანმანათლებლო დაწესებულების დასახელება	ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი მისამართი: 6010. ქ.ბათუმი, ნინოშვილის ქ 34, ტელ/ფაქსი (+995 222) 27 17 87 ელ.ფოსტა: info@bsu.edu.ge
საგანმანათლებლო პროგრამის დასახელება	სასურსათო ტექნოლოგია
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია	აგრარულ მეცნიერებათა ბაკალავრი
პროგრამის მოცულობა კრედიტებში	240 კრედიტი: ძირითადი სპეციალობა - 180 კრედიტი. დამატებითი სპეციალობა ან არჩევითი კურსები - 60 კრედიტი.
საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი	მომზადდეს ბაკალავრი, რომელსაც ეცოდინება 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.
სწავლის შედეგები	კურსდამთავრებულს შეუძლია: <ul style="list-style-type: none"> - მიღებული თეორიული ცოდნის საფუძველზე მონაწილეობის მიღება მიკრობთა სახეობის დადგენაში, მიკრობიოლოგიური პროცესების მართვასა და პროგნოზირებაში. - დამტკიცებული სტანდარტების, ასევე სპეციალური ლიტერატურის გამოყენებით მზა პროდუქციის შემადგენლობის, ძირითადი ნაერთების კვლევა. - მოწყობილობების და აგრეგატების მუშაობის ფიზიკური პრინციპის გაგება, ტექნოლოგიური პროცესის უზრუნველყოფისათვის საჭირო აპარატების შერჩევა. - ლიქიორ-არაყის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების პრინციპების გაგება, რეცეპტურით გათვალისწინებული კომპონენტების მომზადება, სასმელების ტიპებისა და ხარისხების გარჩევა. - მონაწილეობის მიღება ღვინის დამზადების ტექნოლოგიური პროცესებისა და ოპერაციების განხორციელებაში, წარმოებული პროდუქციის შემადგენლობისა და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების კვლევასა და შეფასებაში. - ჩაის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების პრინციპის გაგება, ახსნა, საჭირო მოწყობილობების შერჩევა მისი უზრუნველყოფისათვის, ჩაის პროდუქციის ტიპების და ხარისხების გარჩევა. - სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულიდან წარმოებული ცალკეული პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგიური სქემების განხორციელება და მზა პროდუქციის ხარისხის მართვა. - ცალკეული პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგიური სქემის განხორციელება და მზა პროდუქციის ხარისხის მართვა, მანქანა დანადგარების შერჩევა და ექსპლუატაცია, საშრობის მატერიალური ბალანსის გაანგარიშება. - დამტკიცებული სტანდარტების, ასევე სპეციალური ლიტერატურის გამოყენებით კვების პროდუქტების შემადგენლობის, სტანტარტიზაციით გათვალისწინებული ნაერთების კვლევა, მიღებული შედეგების დამუშავება და გაფორმება.
შეფასების წესი	სტუდენტის შეფასება ხდება შემდეგი სახით: (A) ფრიადი - 91 ქულა და მეტი; ბ) (B) ძალიან კარგი - 81-90 ქულა; (C) კარგი - 71-80 ქულა; დ) (D) დამაკმაყოფილებელი - 61-70 ქულა; (E) საკმარისი - 51-60 ქულა. (FX) ვერ ჩააბარა - 41-50 ქულის მიღების შემთხვევაში სტუდენტს ბუფლება ეძლევა დამატებით გამოცდაზე ერთხელ კიდევ გავიდეს. (F) ჩაიჭრა - 40 ქულის ან ნაკლების მიღებისას სტუდენტს საგანი ხელახლა აქვს შესასწავლი.
საკონტაქტო პირი	ალეკო კალანდია, პროფესორი. ტელ: 593735544; 599572691 ელ-ფოსტა: a.kalandia@bsu.edu.ge

