****

**აგრარული ფაკულტეტი**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **„დამტკიცებულია“**  **რექტორი**  **------------------ პროფ. გიორგი ღავთაძე**  **აკადემიური საბჭოს სხდომის**  **ოქმი № 1, 15.09.2017** |  | **„დამტკიცებულია“**  **აგრარული ფაკულტეტის დეკანი**  **-----------––––– პროფ. ქეთევან კინწურაშვილი**  **ფაკულტეტის საბჭოს სხდომის**  **ოქმი № 2 07.09.2017 წ.** |

**დამატებითი (minor) პროგრამა**

**სასურსათო პროდუქტთა ექსპერტიზა**

**Food product expert**

**(APEBM)**

**ხელმძღვანელი:** **ეკატერინე ბენდელიანი –** ბიოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი,ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი

ქუთაისი

2017-2018

**კურიკულუმი**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **პროგრამის დასახელება** | | **დამატებითი (minor) პროგრამა**  **APEBM**  **სასურსათო პროდუქტთა ექსპერტიზა**  **Food product expert** | |
| **მისანიჭებელი აკადემიური ხარისხი/**  **კვალიფიკაცია** | | დამატებითი სპეციალობის სტუდენტს არ ენიჭება აკადემიური ხარისხი, მიღწეული სწავლის შედეგი აისახება დიპლომის დანართში | |
| **ფაკულტეტის დასახელება** | | აგრარული ფაკულტეტი | |
| **პროგრამის ხელმძღვანელი/ხელმძღვანელები/**  **კოორდინატორი** | | **ეკატერინე ბენდელიანი** - ბიოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი, ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი - აგრარული ფაკულტეტი, სუბტროპიკული კულტურების პროდუქტთა ტექნოლოგიის დეპარტამენტი  ტელ. 599 93 82 39 (მობ.)  0(431) 27-21-66 (სამსახური)  0(431) 24-51-02 (სახლი)  ელ.ფოსტა: bendelianieka@mail.ru. | |
| **პროგრამის ხანგრძლივობა/მოცულობა (სემესტრი, კრედიტების რაოდენობა)** | | **60 ESTS კრედიტი**  **სემესტრების რაოდენობა - 6** | |
| **სწავლების ენა** | | | ქართული |
| **პროგრამის შემუშავებისა და განახლების თარიღები** | | | პროგრამა შემუშავდა 2010-2011 წელს  აკრედიტაცია გაიარა 2011 წლის 16.09. გადაწყვეტილება №21  განახლების თარიღი |
| **პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები (მოთხოვნები)** | | | |
| საბაკალავროსწავლების major პროგრამაზე სწავლება (მესამე სემესტრი) | | | |
| **პროგრამის მიზნები** | | | |
| სტუდენტი დაეუფლოს სასოფლო–სამეურნეო ნედლეულისა და მისი გადამუშავებით მიღებული სასურსათო პროდუქტების – ჩაის, თამბაქოს, ხილ–ბოსტნეულის კონსერვების, ღვინის, ეთერზეთების, ცხიმზეთების, პურის, ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების სტანდარტისა და სხვა ნორმატიული დოკუმენტების მიხედვით ხარისხობრივი მაჩვენებლების განსაზღვრის, იდენტიფიკაციის, წარმოების კონტროლის მეთოდებს; მისცეს ექსპერტიზისათვის აუცილებელი თეორიული ცოდნა; გამოუმუშაოს პრაქტიკული საქმიანობისათვის საჭირო უნარ–ჩვევები და ნორმატიული და სამართლებრივი დოკუმენტების გამოყენების უნარი; შეეძლოს სასურსათო პროდუქტთა ექსპერტიზის ჩატარება და სათანადო დასკვნის გამოტანა. | | | |
| **სწავლის შედეგები (ზოგადი და დარგობრივი კომპეტენციები)**  საგანმანათლებლო minor პროგრამის სრულად ათვისების შემდგომ კურსდამთავრებულს გააჩნია შემდეგი ზოგად ტრანსფერული და დარგობრივი კომპეტენციები:  **(სწავლის შედეგების რუქა ახლავს დანართის სახით, იხ. დანართი 2)** | | | |
| **ცოდნა და გაცნობიერება** | სფეროს ფართო ცოდნა, რომელიც მოიცავს თეორიებისა და პრინციპების კრიტიკულ გააზრებას | | |
| * + - * იციან სასოფლო–სამეურნეო ნედლეულის და პროდუქტის კლასიფიცირება განსაზღვრული თვისებებისა და ნიშნების მიხედვით, აცნობიერებს იმ ფაქტორებს, რომლითაც ხდება ნედლეულის და ნაწარმის სამომხმარებლო ღირებულებების ჩამოყალიბება და მათი ხარისხის დადგენა;       * გაცნობიერებული აქვთ ნორმატიული დოკუმენტის სტანდარტის არსი, სახეები, იციან სტანდარტის შედგენის თანმიმდევრობა, იცნობენ საქართველოში მოქმედ სტანდარტებს, ევროსტანდარტებსა და საერთაშორისო სტანდარტებს, განმარტავენ მათ შორის კავშირს;       * განსაზღვრავენ სასურსათო პროდუქტების ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე და მათ ბიოლოგიურ ღირსებებზე წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების გავლენას და იციან პროცესების შეფასება;       * გაცნობილი არიან სასურსათო პროდუქტებზე არსებულ ნორმატიულ დოკუმენტებს - სტანდარტებს, ტექნიკურ პირობებს, ინსტრუქციებს და ა. შ;       * შესწავლილი აქვთ ექსპერტიზის ჩატარების პირობები, თანმიმდევრობა, იციან შესაბამისი ოქმების გაფორმება;       * გაცნობიერებული აქვთ სერთიფიკაციის არსი, იცნობენ სერთიფიკაციის ჩატარებისათვის საჭირო დოკუმენტაციას, მეთოდებს, ჩატარების თანმიმდევრობას; იციან სერთიფიკატის გაფორმება და გაცემის წესი;       * დაუფლებული არიან ექსპერტიზისა და სერთიფიკაციის ჩატარების სამართლებრივ საფუძვლებს და იცნობენ შესაბამს დოკუმენტებს; * გაცნობილნი არიან საკვლევი ლაბორატორიის აკრედიტაციის პირობებსა და აკრედიტირებული ლაბორატორიების ფუნქციებს. | | |
| **ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი** | ასევე ზოგიერთი მეთოდების გამოყენება პრობლემის გადასაჭრელად, კვლევითი ან პრაქტიკული ხასიათის პროექტის განხორციელება წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად | | |
| * შეუძლიათ სტანდარტის მიხედვით სასურსათო პროდუქტების: ჩაის, თამბაქოს, კონსერვების, პურის და პურ–პროდუქტების, ლუდის, უალკოჰოლო სასმელების თითოეული ხარისხობრივი მაჩვენებლის განსაზღვრა; შეძენილი აქვთ ექსპერტის უნარჩვევები; * შეუძლიათ სასურსათო პროდუქტთა ექსპერტიზის ჩატარება კვლევის ფიზიკურ–ქიმიური მეთოდების გამოყენებით სასურსათო პროდუქტთა საწარმოებში, კვების ობიექტებში, საწყობებსა და მარკეტებში; * აქვთ უნარი წარმართონ კონკრეტული პროდუქტის სერთიფიკაციის პროცესი, შეასრულონ ექსპერტის მოვალეობა; * აქვთ უნარი კვლევის შედეგების დამუშავების, ანალიზისა და კომპეტენციების ფარგლებში შესაბამისი გადაწყვეტილებების დასაბუთების; * შეუძლიათ ექსპერტიზის პროცედურის აღწერა, ექსპერტიზის პროცედურის დაგეგმვა და ფორმულირებული შედეგის დასაბუთება. | | |
| **დასკვნის უნარი** | სფეროსათვის დამახასიათებელი მონაცემების შეგროვება და განმარტება, ასევე, განყენებული მონაცემებისა და/ან სიტუაციების ანალიზი სტანდარტული და ზოგიერთი გამორჩეული მეთოდის გამოყენებით, დასაბუთებული დასკვნის ჩამოყალიბება | | |
| * შეუძლიათ დამოუკიდებლად ახალი და სხვა შეგროვილი მონაცემების განზოგადება ანალიზით, პრობლემის გამოკვეთა, მისი მხედველობაში მიღება და პრობლემის გადაჭრის გზის შეთავაზება; * შეუძლიათ სასურსათო პროდუტთა ექსპერტიზის შედეგების შეფასება, სპეციფიკური სამუშაოს შესრულება წინასწარ დადგენილ ვადებში, ადექვატური „განრიგების“ რეკომენდირება, შედგენილი რეცეპტურების ახლებურად ფორმულირება და ახალი რეცეპტურების შედგენა; * აქვს უნარი შეაფასოს სასურსათო ნედლეულზე ტექნოლოგიური ზემოქმედების უსაფრთხოება და განსაზღვროს ტექნოლოგიური ზემოქმედების უსაფრთხო პირობები. გამოარჩიოს საკვები პროდუქტები ადამიანის ჯანმრთელობაზე გავლენის მიხედვით და შეიმუშაოს კვების პროდუქტების ზოგად–ჰიგიენური ნორმები. | | |
| **კომუნიკაციის უნარი** | იდეების, არსებული პრობლემების და გადაჭრის გზების შესახებ დეტალური წერილობითი ანგარიშის მომზადება და ინფორმაციის სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ზეპირად გადაცემა ქართულ და უცხოურ ენებზე, თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების შემოქმედებითად გამოყენება | | |
| * შეუძლიათ კომუნიკაცია სპეციალისტებთან და არასპეციალისტებთან სასურსათო პროდუქტთა ექსპერტიზასთან დაკავშირებულ საკითხებზე, მათ შორის უცხოურ ენაზე; * შეუძლიათ ზეპირი და წერითი კომუნიკაცია, თანამედროვე ინფორმაციული ტექნოლოგიების გამოყენება, ინტერნეტით სარგებლობა, დამოუკიდებლად ინფორმაციის მოპოვება და პრეზენტაცია; * შეუძლიათ ჯგუფური მუშაობა და გადაწყვეტილებების მიღება; * შეუძლიათ სამუშაო დროის დაგეგმვა და ორგანიზება. | | |
| **სწავლის უნარი** | საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება, შემდგომი სწავლის საჭიროებების დადგენა | | |
| * აქვს საკუთარი სწავლის პროცესის დამოუკიდებლად მართვის, სწავლის საჭიროების განსაზღვრისა და დამოუკიდებელი მუშაობით ცოდნის დონის ამაღლების უნარი; * აქვს უნარი განსაზღვროს საკუთარი შემდგომი სწავლის საჭიროება. | | |
| **ღირებულებები** | ღირებულებების ფორმირების პროცესში მონაწილეობა და მათ დასამკვიდრებლად სწრაფვა | | |
| * იცავს სასურსათო პროდუქტების უსაფრთხოებას, მიუკერძოებელია გადაწყვეტილების მიღებაში; * იცავს პროფესიული ეთიკის პრინციპებს; * გაცნობიერებული აქვს ექსპერტის მოვალეობები, პუნქტუალობა, დისციპლინა და მოწესრიგებულობა; * იცავს მომხმარებელთა უსაფრთხოებას და კვების პროდუქტების უვნებლობის საკითხებში დამოუკიდებლად იღებს გადაწყვეტილებებს თავის კომპეტენციების ფარგლებში. | | |
| **სწავლების მეთოდები** | | | |
| სწავლის შედეგების მისაღწევად გამოიყენება სწავლების სხვადასხვა თანამედროვე მეთოდი სასწავლო კურსის შინაარსის მიხედვით:   * ვერბალური ანუ ზეპირსიტყვიერი – ლექცია, პრეზენტაცია; * ლაბორატორიული მეთოდი; * ჯგუფური მუშაობის მეთოდი; * დისკუსია/დებატების მეთოდი; * დემონსტრირების მეთოდი; * წერითი მუშაობის მეთოდი; * ახსნა-განმარტებითი მეთოდი.   **(დეტალურად იხილეთ სილაბუსებში)** | | | |
| **პროგრამის სტრუქტურა** | | | |
| დამატებითი minor პროგრამის სასწავლო გეგმა შედგება დამატებითი სპეციალობის სავალდებულო კურსებისგან (60 კრედიტი), რომელიც აერთიანებს 9 სასწავლო კურსს.  **სასწავლო გეგმა იხ.დანართის 1 სახით.** | | | |
| **სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა და კრიტერიუმები** | | | |
| **სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა:**  სტუდენტთა მიღწევების შეფასება ხდება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2007 წლის 5 იანვრის №3 და 2016 წლის 18 აგვისტოს №102/ნ ბრძანებებით განსაზღვრული 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. საგანმანათლებლო პროგრამის კომპონენტის შეფასების საერთო ქულიდან (100 ქულა):   * შუალედური შეფასების ხვედრითი წილი შეადგენს ჯამურად 60 ქულას, რომელიც თავის მხრივ მოიცავს შემდეგი შეფასების ფორმებს: * სტუდენტის აქტივობა სასწავლო სემესტრის განმავლობაში (მოიცავს შეფასების სხვადასხვა კომპონენტებს) - 30 ქულა; * შუალედური გამოცდა - 30 ქულა. * დასკვნითი გამოცდის ხვედრითი წილი შეადგენს 40 ქულას.   4. დასკვნით გამოცდაზე გასვლის უფლება ეძლევა სტუდენტს, რომლის შუალედური შეფასებების კომპონენტებში მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი ჯამურად შეადგენს არანაკლებ 18 ქულას.  5. შეფასების სისტემა უშვებს:  ა) **ხუთი სახის დადებითი შეფასება:**  ა.ა) (A) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91-100 ქულა;  ა.ბ) (B) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90 ქულა;  ა.გ) (C) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80 ქულა;  ა.დ) (D) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70 ქულა;  ა. ე) (E) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60 ქულა;  ბ) **ორი სახის უარყოფითი შეფასება:**  ბ.ა) (FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50 ქულა, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება.  ბ.ბ) (F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40 ქულა და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.  6. მე-5 პუნქტით გათავისწინებული შეფასებების მიღება ხდება შუალედური შეფასებებისა და დასკვნითი გამოცდის შეფასების დაჯამების საფუძველზე.  7. დასკვნითი გამოცდა არ უნდა შეფასდეს 40 ქულაზე მეტით.  8. საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტში FX -ის მიღების შემთხვევაში დამატებითი გამოცდა დაინიშნება დასკვნითი გამოცდის შედეგების გამოცხადებიდან არანაკლებ 5 კალენდარულ დღეში.  9. დასკვნით გამოცდაზე სტუდენტის მიერ მიღებული მინიმალური ზღვარი განისაზღვრება 15 ქულით.  10. სტუდენტის მიერ დამატებით გამოცდაზე მიღებულ შეფასებას არ ემატება დასკვნით შეფასებაში მიღებული ქულათა რაოდენობა.  11. დამატებით გამოცდაზე მიღებული შეფასება არის დასკვნითი შეფასება და აისახება საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტის საბოლოო შეფასებაში.  12. დამატებით გამოცდაზე მიღებული შეფასების გათვალისწინებით საგანმანათლებლო კომპონენტის საბოლოო შეფასებაში 0-50 ქულის მიღების შემთხვევაში, სტუდენტს უფორმდება შეფასება F-0 ქულა.  სასწავლო კურსში სტუდენტის მიღწევების შეფასების დამატებითი კრიტერიუმები განისაზღვრება შესაბამის სილაბუსებში. | | | |
| **დასაქმების სფეროები** | | | |
| სახელმწიფო და კერძო დაწესებულებები: ჩაის, თამბაქოს, დაკონსერვების, ღვინის, ეთერზეთების, ცხიზეთების, პურის, უალკოჰოლო სასმელების და მინერალური წყლების სახელმწიფო და შეზღუდული პასუხისმგებლობის საწარმოები, კერძო ფირმები, სერთიფიკაციის აკრედიტირებული ლაბორატორიები, სასურსათო პროდუქტების უსაფრთხოების სამსახურები. | | | |
| **სწავლისათვის აუცილებელი დამხმარე პირობები/რესურსები** | | | |
| **აუცილებელი ადამიანური რესურსი:** დამატებითი სპეციალობის minor პროგრამის განხორციელება უზრუნველყოფილია მაღალკვალიფიციური პედაგოგიური კადრებით, სასწავლო დისციპლინებს უძღვება შესაბამისი პროფილის აკადემიური ხარისხის მქონე 7 სპეციალისტი: 2 პროფესორი, 4 ასოცირებული პროფესორი, 1 ასისტენტ პროფესორი, რომელთაც აქვთ პროფესიული საქმიანობის გამოცდილება და პედაგოგიური საქმიანობის პარალელურად ეწევიან სამეცნიერო–კვლევით, პრაქტიკულ და მეთოდურ მუშაობას.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **ადამიანური რესურსი** | **სამეცნიერო ხარისხი** | **დაკავებული**  **თანამდებობა** | **სასწავლო გეგმით გათვალისწინებული განსახორციელებელი**  **სასწავლო კურსი** | | **აგრარული ფაკულტეტი**  **სუბტროპიკული კულტურების პროდუქტთა ტექნოლოგიის დეპარტამენტი** | | | | | კინწურაშვილი ქეთევანი | ტექნიკურ  მეცნიერებათა დოქტორი, ტექნოლოგიების აკადემიური დოქტორი | პროფესორი | საკონსერვო წარმოების პროდუქტთა ექსპერტიზა | | ფრუიძე მაყვალა | ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი,  ტექნოლოგიების აკადემიური დოქტორი | პროფესორი | 1. ჩაისა და თამბაქოს ნაწარმის ექსპერტიზა  2. სასურსათო პროდუქტთა ანალიზის ფიზიკურ-ქიმიური მეთოდები | | კახნიაშვილი ეკატერინე | ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი,  ტექნოლოგიების აკადემიური დოქტორი | ასოცირებული  პროფესორი | 1. სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულისა და სასურსათო პროდუქტთა საქონელმცოდნეობა  2. ეთერზეთების და  ცხიმზეთების ექსპერტიზა | | აპლაკოვი ვარლამი | ბიოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი,  ბიოლოგიის  აკადემიური დოქტორი | ასოცირებული  პროფესორი | ღვინის ექსპერტიზა | | ბენდელიანი ეკატერინე | ბიოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატი,  ბიოლოგიის  აკადემიური დოქტორი | ასოცირებული  პროფესორი | 1. პურისა და პურ-პროდუქტების ექსპერტიზა  2. მცირეალკოჰოლიანი, უალკოჰოლო სასმელებისა და მინერალური წყლების ექსპერტიზა | | ხუციძე თამარი | საინჟინრო მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი | ასოცირებული  პროფესორი | სასურსათო პროდუქტთა უსაფრთხოება | | ქათამაძე ნანა | ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი,  ტექნოლოგიების  აკადემიური დოქტორი | ასისტენტ პროფესორი | საკონსერვო წარმოების პროდუქტთა ექსპერტიზა |   აკადემიური პერსონალის CV–ები პროგრამას თან ერთვის.  **სასწავლო პროცესის სასწავლო–მეთოდური უზრუნველყოფა:** დამატებითი სპეციალობის minor პროგრამის სასწავლო გეგმით გათვალისწინებული ყოველი სასწავლო კურსის სწავლების პროცესი უზრუნველყოფილია შესაბამისი სასწავლო–მეთოდური დოკუმენტაციით: სასწავლო კურსის სილაბუსით, სალექციო კურსებით, ძირითადი სახელმძღვანელოებით და დამხმარე საინფორმაციო წყაროებით, სასწავლო–მეთოდური რეკომენდაციებით, სწავლების მულტიმედიური ტექნოლოგიებით და აუდიო/ვიდეო მასალებით.  **აუცილებელი მატერიალური რესურსი:** პროგრამის განხორციელებას ემსახურება უნივერსიტეტის მფლობელობაში არსებული უძრავი და მოძრავი ნივთები, შეესაბამება მას და იძლევა სწავლის შედეგების მიღწევის შესაძლებლობას. ესენია: სასწავლო აუდიტორიები და ლაბორატორიები, ჩვეულებრივი და ელექტრონული ბიბლიოთეკა, აკადემიური პერსონალის სამუშაო სივრცე, საინფორმაციო საკომუნიკაციო ტექნოლოგიები (კომპიუტერების პროგრამული უზრუნველყოფა საგანმანათლებლო პროგრამის ადექვატურია). | | | |
|  | | | |

დანართი 1

**სასწავლო გეგმა 2017-2018 წ.**

**პროგრამის დასახელება: დამატებითი (minor) პროგრამა “სასურსათო პროდუქტთა ექსპერტიზა“**

**მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: დამატებითი სპეციალობის სტუდენტს არ ენიჭება აკადემიური ხარისხი, მიღწეული სწავლის შედეგი აისახება დიპლომის დანართში**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | კურსის დასახელება | ს/კ | კრ | დატვირთვის მოცულობა,  სთ-ში | | | | ლ/პ/ლ/ჯგ | სემესტრი | | | | | | | | | | დაშვების წინაპირობა |
| სულ | საკონტაქტო | | დამ | I | | II | III | | IV | V | VI | VII | VIII |
| აუდიტორული | შუალედ.დასკვნითი გამოცდები |
| 1. | სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულისა და სასურსათო პროდუქტთა საქონელმცოდნეობა | ACB0280 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | |  | 5 | |  |  |  |  |  |  |
| 2. | სასურსათო პროდუქტთა ანალიზის ფიზიკურ-ქიმიური მეთოდები | ACB0250 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | |  | 5 | |  |  |  |  |  |  |
| 3. | ჩაისა და თამბაქოს ნაწარმის ექსპერტიზა | ACB0290 | 10 | 250 | 90 | 3 | 157 | 2/0/4/0 |  | |  |  | | 10 |  |  |  |  | 1, 2 |
| 4. | საკონსერვო წარმოების პროდუქტთა ექსპერტიზა | ACB0300 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | |  |  | |  | 5 |  |  |  | 1, 2 |
| 5. | ღვინის ექსპერტიზა | ACB0310 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | |  |  | |  | 5 |  |  |  | 1, 2 |
| 6. | ეთერზეთებისა და ცხიმზეთების ექსპერტიზა | ACB0320 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | |  |  | |  |  | 5 |  |  | 1, 2 |
| 7. | პურისა და პურ-პროდუქტების ექსპერტიზა | ACB0330 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | |  |  | |  |  | 5 |  |  | 1, 2 |
| 8. | მცირეალკოჰოლიანი, უალკოჰოლო სასმელებისა და მინერალური წყლების ექსპერტიზა | ACB0340 | 10 | 250 | 90 | 3 | 157 | 2/0/4/0 |  | |  |  | |  |  |  | 10 |  | 1, 2 |
| 9. | სასურსათო პროდუქტთა უსაფრთხოება | ACB0350 | 10 | 250 | 90 | 3 | 157 | 2/0/4/0 |  | |  |  | |  |  |  |  | 10 | 1-8 |
| **სულ** | |  | **60** | **1500** | **540** | **27** | **933** | **12/0/24/0** |  |  | | | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** |  |

**დანართი 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **კურსის დასახელება** | **კომპეტენციები** | | | | | |
| **ცოდნა და გაცნობიერება** | **ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი** | **დასკვნის გაკეთების უნარი** | **კომუნიკაციის უნარი** | **სწავლის უნარი** | **ღირებულებები** |
| 1.. | სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულისა და სასურსათო პროდუქტთა საქონელმცოდნეობა | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| 2. | სასურსათო პროდუქტთა ანალიზის ფიზიკურ-ქიმიური მეთოდები | **X** | **X** |  |  | **X** |  |
| 3. | ჩაისა და თამბაქოს ნაწარმის ექსპერტიზა | **X** | **X** | **X** | **X** |  | **X** |
| 4. | საკონსერვო წარმოების პროდუქტთა ექსპერტიზა | **X** | **X** | **X** |  | **X** |  |
| 5. | ღვინის ექსპერტიზა | **X** | **X** | **X** |  | **X** |  |
| 6. | ეთერზეთებისა და ცხიმზეთების ექსპერტიზა | **X** | **X** | **X** | **X** |  | **X** |
| 7. | პურისა და პურ-პროდუქტების ექსპერტიზა | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |
| 8. | მცირეალკოჰოლიანი, უალკოჰოლო სასმელებისა და მინერალური წყლების ექსპერტიზა | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |
| 9. | სასურსათო პროდუქტთა  უსაფრთხოება | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |