



სასწავლო გეგმა 2020-2021
 პროგრამის დასახელება: საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია და უვნებლობა

| № | კურსის დასახელება | კრ | დატვირთვის მოცულობა, სთ-ში | | | | ლ/პ/ლაბ/ჯგ | სემესტრი | | | | | | | | დაშვების წინაპირობა |
|---|---|----|----------------------------|------------|----------------------------|-----|------------|----------|----|-----|----|----|----|-----|------|---------------------|
| | | | სულ | საკონტაქტო | | დამ | | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | |
| | | | | აუდიტორული | შუალედ.დასკვნითი გამოცდები | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| Minor პროგრამა - საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია და უვნებლობა (60 კრედიტი) არჩევითი სასწავლო კურსები | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | ტექნოლოგიების განვითარების ისტორია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 11/34/0/0 | | | 5 | | | | | | - |
| 2 | ბიოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 86 | 30/15/0/0 | | | 5 | | | | | | - |
| 3 | ტექნიკური ბიოქიმია | 5 | 125 | 45 | 3 | 86 | 15/0/45/0 | | | | 5 | | | | | - |
| 4 | ტექნიკური მიკრობიოლოგია | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 15/0/45/0 | | | | | 5 | | | | - |
| 5 | კვების ქიმია | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 15/0/30/0 | | | | | 5 | | | | - |
| 6 | სურსათის უვნებლობის საფუძვლები | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 | | | | | 5 | | | | - |
| 7 | დარგის პროცესები და მოწყობილობები | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/30/0/0 | | | | 5 | | | | | - |
| 8 | კვების ფიზიოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/30/0/0 | | | | 5 | | | | | - |
| 9 | მარცვლის გადამუშავების პროდუქტების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 8/0/37/0 | | | | | | 5 | | | - |
| 10 | ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 8/0/37/0 | | | | | | | 5 | | - |
| 11 | შაქროვანი ნაწარმის ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 8/0/37/0 | | | | | 5 | | | | - |
| 12 | სასმელების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 | | | | | | | 5 | | - |

