**სასწავლო გეგმა 2017-2018 წ.წ**

**პროგრამის დასახელება: აგრონედლეულის კვების პროდუქტების ტექნოლოგია და ექსპერტიზა**

**მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: სასურსათო ტექნოლოგის ბაკალავრი**

| **№** | **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** |
| 1 | **ძირითადი ზოგადი სასწავლო კურსები (40 კრედიტი)** |
| 1.1 | აკადემიური წერა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 0/0/0/3 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 | ინფორმატიკა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 0/0/3/0 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | უმაღლესი მათემატიკა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | ფიზიკა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 | ზოგადი და არაორგანული ქიმია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 | უცხო ენა 1 (სავალდებულო)ინგლისური ენა A2.1ინგლისური ენა B1.1გერმანული ენა A2.1გერმანული ენა B1.1ფრანგული ენა A2.1ფრანგული ენა B1.1რუსული ენა A2.1რუსული ენა B1.1 | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 0/4/0/0 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 | უცხო ენა 2 (სავალდებულო)ინგლისური ენა A2.2ინგლისური ენა B1.2გერმანული ენა A2.2გერმანული ენა B1.2ფრანგული ენა A2.2ფრანგული ენაB1.2რუსული ენა A2.2რუსული ენა B1.2 | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 0/4/0/0 |  | 5 |  |  |  |  |  |  | 1.6 |
| 1.8 | უცხო ენა 3 (სავალდებულო)ინგლისური ენა B1.1ინგლისურიენა B2.1გერმანული ენა B1.1გერმანული ენა B2.1ფრანგული ენა B1.1ფრანგული ენა B2.1რუსული ენა B1.1რუსული ენა B2.1 | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 0/4/0/0 |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 1.7 |
| **სულ** | 40 | 1000 | 405 | 24 | 571 | 3/16/3/3 | 30 | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **ძირითადი სასპეციალიზაციო სასწავლო კურსები (125 კრედიტი)** |
| 2.1 | ანალიზური ქიმია | 4 | 100 | 30 | 3 | 67 | 1/0/1/0 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 1.5 |
| 2.2 | ორგანული ქიმია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  | 5 |  |  |  |  |  |  | 1.5 |
| 2.3 | ფიზკოლოიდური ქიმია | 3 | 75 | 30 | 3 | 42 | 1/0/1/0 |  | 3 |  |  |  |  |  |  | 1.5 |
| 2.4 | სუბტროპიკული კულტურების, ბოსტნეულის, მარცვლეულის და ვაზის ჯიშთმცოდნეობა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.5 | თბოტექნიკა სამაცივრო ტექნიკის საფუძვლებით | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  | 5 |  |  |  |  |  |  | 1.4 |
| 2.6 | კვების მრეწველობის საფუძვლები | 3 | 75 | 30 | 3 | 42 | 1/0/1/0 |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.7 | მცენარეთა ბიოქიმია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 1.5; 2.4; |
| 2.8 | სასურსათო პროდუქტთა ნედლეულის ქიმია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 2.4 |
| 2.9 | სასურსათო პროდუქტთა საწარმოების პროცესები და აპარატები | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 2.5 |
| 2.10 | საინჟინრო ენზიმოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 2.7; 2.8; |
| 2.11 | ჩაის ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 2.8; 2.9; |
| 2.12 | თამბაქოს ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 2.8; 2.9; |
| 2.13 | საწარმოო პრაქტიკა 1 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 0/3/0/0 |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 2.5; 2.9; 2.11;2.12; |
| 2.14 | ხილ-ბოსტნეულის და კონსერვების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 2.4; 2.8; 2.9; |
| 2.15 | ეთერზეთების ტექნოლოგია და ექსპერტიზა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 2.4; 2.8; 2.9; |
| 2.16 | ჩაისა და თამბაქოს ნაწარმის ექსპერტიზა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 2.11; 2.12; |
| 2.17 | მცირეალკოჰოლიანი, უალკოჰოლო და მინერალური წყლების ტექნოლოგია და ექსპერტიზა | 10 | 250 | 90 | 3 | 157 | 2/0/4/0 |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 2.4;2.8; |
| 2.18 | საწარმოო პრაქტიკა 2 | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 0/3/0/0 |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 2.14; 2.15; 2.17; |
| 2.19 | საწარმოო მიკრობიოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 2.11; 2.12; 2.14; 2.15; 2.17; |
| 2.20 | ღვინის ტექნოლოგია და ექსპერტიზა | 7 | 175 | 75 | 3 | 97 | 2/0/3/0 |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 2.6; 2.10; |
| 2.21 | საინჟინრო ბიოტექნოლოგია | 3 | 75 | 30 | 3 | 42 | 1/0/1/0 |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 2.6; 2.8; 2.10; |
| 2.22 | სტანდარტიზაცია და ხარისხის მართვა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 2.11; 2.12; 2.14-2.17; 2.20; |
| 2.23 | კვების ფიზიოლოგია, ჰიგიენა და უვნებლობა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 2.11; 2.14; 2.15; 2.17;2.20; |
| 2.24 | სასურსათო პროდუქტთა საწარმოების ტექნოლოგიური მოწყობილობა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 2.11; 2.12; 2.14; 2.15; 2.17; 2.20; |
| 2.25 | საკონსერვო წარმოების პროდუქტთა ექსპერტიზა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 2.14; |
| **სულ** | 125 | 3125 | 1140 | 75 | 1910 | 25/16/35/0 |  | 25 | 15 | 20 | 15 | 15 | 15 | 20 |  |
| 3 | **არჩევითი სასწავლო კურსები (15 კრედიტი)** |
| 3.1 | სუბტროპიკული კულტურების გადამამუშავებელ საწარმოთა ეკონომიკა  | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/0/2 |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |
| 3.2 | სამკურნალო მცენარეები | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 | გარემოს დაცვა და დაცული ტერიტორიები | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 | ქვეყნის სასურსათო უსაფრთხოება | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 | მეორე უცხო ენა 1 (არჩევითი)ინგლისური ენა A1.1ინგლისური ენა A2.1გერმანული ენა A1.1გერმანული ენა A2.1ფრანგული ენა A1.1ფრანგული ენა A2.1რუსული ენა A1.1რუსული ენა A2.1 | 60 | 3 | 62 | 0/4/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 | ელექტროამძრავი და მისი ავტომატური მართვა აგრარულ მეურნეობაში | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |
| 3.7 | სოფლის მეურნეობის საფუძვლები | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 | სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულის საქონლმცოდნეობა | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  | 2.4;2.6; |
| 3.9 | სასურსათო პროდუქტთა საქონელმცოდნეობა | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  | 2.14; 2.15; 2.16; |
| 3.10 | ლანდშაფტური ხელოვნება | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.11 | მეორე უცხო ენა 2 (არჩევითი)ინგლისური ენა A1.2ინგლისური ენა A2.2გერმანული ენა A1.2გერმანული ენა A2.2ფრანგული ენა A1.2ფრანგული ენა A2.2რუსული ენა A1.2რუსული ენა A2.2 | 60 | 3 | 62 | 0/4/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.12 | შრომის დაცვა | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 2.11; 2.12; 2.14;2.15; 2.17; |
| 3.13 | სასურსათო პროდუქტთა ანალიზის ფიზიკურ-ქიმიური მეთოდები | 45 | 3 | 77 | 1/0/2/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.14 | ეკოლოგია | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.15 | სატყეო და ლანდშაფტური ტაქსაცია | 45 | 3 | 77 | 1/2/0/0 |
| 3.16 | მეორე უცხო ენა 3 (არჩევითი)ინგლისური ენა A2.1ინგლისურიენა B1.1გერმანული ენა A2.1გერმანული ენა B1.1ფრანგული ენა A2.1ფრანგული ენა B1.1რუსული ენა A2.1რუსული ენა B1.1 | 60 | 3 | 62 | 0/4/0/0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **სულ** | 15 | 375 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 | 5 |  |  |
|  | **დამატებითი სპეციალობა „minor” სასწავლო კურსები (60 კრედიტი) /** **ან თავისუფალი კრედიტები** |
|  | დამატებითი სპეციალობა „minor” | 60 | 1500 |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |  |
| **სულ სასწავლო გეგმით** | 240 | 6000 |  |  |  |  | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |