****

**დამატებითი (minor) პროგრამა - საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია და უვნებლობა**

**სასწავლო გეგმა 2019 -2020**

| **№** | **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 | არჩევითი კურსები (60 კრედიტი) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 მოწყობილებობები | 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 |  | |  |
| 13 | | ხორცის გადამუშავების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 8/0/52/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | | - |
| 14 | | რძის გადამუშავების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 8/0/52/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | |  |
| 15 | | საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 |  |  |  | |  | |  | 5 | |  |  | |  |
| 16 | | მარცვლის გადამუშავების პროდუქტების უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 |  |  |  | |  | |  | 5 | |  |  | |  |
| 17 | | ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავების პროდუქტების უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 8/0/37/0 |  |  |  | |  | |  |  | | 5 |  | |  |
| 18 | | შაქროვანი ნაწარმის უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 8/0/37/0 |  |  |  | |  | |  | 5 | |  |  | |  |
| 19 | | სასმელების უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 |  |  |  | |  | |  |  | | 5 |  | |  |
| 20 | | ხორცისა და ხორცპროდუქტების უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 8/0/52/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | |  |
| 21 | | რძისა და რძის პროდუქტების უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 60 | 3 | 62 | 8/0/52/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | |  |
| 22 | | საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების უვნებლობა და ხარისხი | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | |  |
| 23 | | საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების წარმოების ორგანიზაცია და დაგეგმარება | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/30/0/0 |  |  |  | |  | |  |  | | 5 |  | |  |
| 24 | | მსოფლიოს ხალხთა კულინარული ხელოვნება | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 |  |  |  | |  | |  |  | | 5 |  | |  |
| 25 | | საზოგადოებრივი კვების მომსახურება და სერვისი | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 15/0/30/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | |  |
| 26 | | კვების კონცეფცია | 5 | 125 | 45 | 3 | 77 | 8/0/37/0 |  |  |  | |  | |  |  | |  | 5 | |  |
| **სულ** | | | 60 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | | 10 | | 10 | 10 | | 10 | 10 | |  |