კურიკულუმი

ფაკულტეტის დასახელება	საინჟინრო-ტექნოლოგიური
პროგრამის დასახელება	სურსათის მეცნიერება და ტექნოლოგია Food Science and Technology
მისანიჭებელი აკადემიური ხარისხი/კვალიფიკაცია	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორი Doctor of Food Technology
პროგრამის ხანგრძლივობა/მოცულობა (სემესტრი, კრედიტების რაოდენობა)	პროგრამის ხანგრძლივობა - 3 წელი; სასწავლო პროგრამა მოიცავს სასწავლო და სამეცნიერო კვლევით კომპონენტებს. სასწავლო კომპონენტია 50 კრედიტი. კვლევითი კომპონენტის შესრულება დასტურდება სადოქტორო დისერტაციის დაცვით.
სწავლების ენა	ქართული
პროგრამის შემუშავების თარიღი და განახლების საკითხი	აწსუ აკადემიური საბჭოს დადგენილება #40 (18/19) განახლებულია აკადემიური საბჭოს დადგენილება #1 (20/21) 9.09.2020 აკრედიტებულია - აკრედიტაციის საბჭოს გადაწყვეტილება #203, 11.12.2019, აკრედიტაციის ვადა - 26.11.2023.
პროგრამის ხელმძღვანელი/ ხელმძღვანელები	გიორგი კვესიტაძე - ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი, საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის აკადემიკოსი მანანა ქარჩავა - ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები (მოთხოვნები)	პროგრამაზე ჩარიცხვის მოთხოვნებია: • მაგისტრის ან მასთან გათანაბრებული დიპლომირებული სპეციალისტის აკადემიური ხარისხი სასურსათო ტექნოლოგიაში ან მონათესავე დარგებში; • ინგლისური ენის ცოდნა B2 დონეზე (გამოცდის ჩაბარება აწსუ-ში ან სათანადო სერთიფიკატის წარმოდგენა). • აღნიშნულ საკითხზე კონკრეტული პირობები განსაზღვრულია აწსუ აკადემიური საბჭოს 2007 წლის 5 სექტემბრის №1 დადგენილებით „აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტში დოქტორანტურის წარმართვის ძირითადი პრინციპების განსაზღვრის შესახებ“ (იხ. http://www.atsu.edu.ge) • პროგრამის გავლის წესები განსაზღვრულია აწსუ საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის „დოქტორანტურისა და სადისერტაციო საბჭოს“ დებულებით.
პროგრამის მიზნები	სადოქტორო პროგრამის ძირითადი მიზანია - ღრმა, სისტემური და უახლესი ცოდნით აღჭურვილი მაღალკვალიფიციური მკვლევარ-მეცნიერის მომზადება, რომელიც კვლევის თანამედროვე და ინოვაციური მეთოდების გამოყენებით დამოუკიდებლად შეძლებს საკვები პროდუქტების მეცნიერებისა და ტექნოლოგიის სფეროში აქტუალური ორიგინალური, ფუნდამენტური და გამოყენებითი სამეცნიერო კვლევების განხორციელებას, ახალი ცოდნის შექმნას, გადაცემასა და გავრცელებას. პროგრამის მიზანი შესაბამისობაშია სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორის საკვალიფიკაციო მოთხოვნებთან და სრულ თანხვედრაშია აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერისტეტის მისიასთან - უზრუნველყოს მაღალი ხარისხის განათლება და კვლევითი საქმიანობა, ხელი შეუწყოს სტუდენტების პიროვნულ განვითარებას, აღზარდოს პროფესიონალები და ლიდერები, წვლილი შეიტანოს რეგიონისა და ქვეყნის განვითარებაში. ძირითადი მიზნის მიღწევისათვის პროგრამის განხორციელების პროცესში წყდება შემდეგი კონკრეტული ამოცანები: • დოქტორანტისათვის საკვები პროდუქტების მეცნიერებისა და ტექნოლოგიების

	სფეროში ლოკალური, რეგიონალური თუ გლობალური პრობლემის იდენტიფიცირებისა და მათი გადაჭრის ინოვაციური გზების ძიების უნარის გამომუშავება; • პრობლემის ირგვლივ უახლესი სამეცნიერო ინფორმაციის მოპოვების, კრიტიკული ანალიზის, დასკვნების გაკეთებისა და ახალი კვლევის დაგეგმვის უნარის გამომუშავება; • მეცნიერული კვლევის თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით დამოუკიდებელი, ორიგინალური, ინოვაციური, ფუნდამენტალური და გამოყენებითი სამეცნიერო კვლევების განხორციელებისა და ახალი ცოდნის დაგროვების უნარის გამომუშავება; • კვლევის შედეგების გაანალიზების, შეჯამებისა და საერთაშორისო რეფერირებედ ჟურნალებში პუბლიკაციისათვის თეორიული და კვლევითი მასალის მომზადების უნარის გამომუშავება; • წამყვან საერთაშორისო სამეცნიერო კვლევით ცენტრებთან და გამოცემებთან კონტაქტების დამყარებისა და სამეცნიერო-პრაქტიკულ კონფერენციებში, დისკუსიებში, დებატებში მონაწილეობის უნარის განვითარება, პრეზენტაციის ხელოვნების დახვეწა და სრულყოფა; • თეორიული ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების, კონკრეტული სამეცნიერო თუ პრაქტიკული პრობლემის დაძლევის, ოპტიმალური, ორიგინალური და ინოვაციური გადაწყვეტილების მიღების უნარის განვითარება; • დაგროვილი ცოდნის გაღრმავების, გადაცემის, გავრცელებისა და სწავლების პედაგოგიური უნარების გამომუშავება.
სწავლის შედეგები და კომპეტენციები (ზოგადი და დარგობრივი) სწავლის შედეგები უნდა შეესაბამებოდეს დარგობრივ სტანდარტს დარგობრივი სტანდარტის არსებობის შემთხვევაში. სწავლის შედეგებში აღწერილ მოქმედებაზე დაკვირვება, გაზომვა შესაძლებელი უნდა იყოს.	
ცოდნა და გაცნობიერება	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორის ხარისხის მქონე პირი იცნობს: • საკვები პროდუქტების მეცნიერებისა და ტექნოლოგიების განვითარების ტენდენციებს, თეორიებსა და კონცეფციებს, სფეროს ლოკალურ, რეგიონალურ თუ გლობალურ პრობლემებს; წამყვანი სამეცნიერო ცენტრების მიერ წარმოებულ თანამედროვე კვლევებსა და უახლეს მიღწევებს. • საკვები პროდუქტების (პურ-ფუნთუშეული და საკონდიტრო ნაწარმის, ხორცისა და რძის პროდუქტების, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების და სხვ.) წარმოების ტრადიციული ტექნოლოგიების მეცნიერულ-პრაქტიკულ საფუძვლებს, უახლეს მიღწევებს და აქტუალურ პრობლემებს ამ სფეროში. • ფუნქციონალური (მათ შორის სამკურნალო-პროფილაქტიკური) დანიშნულების საკვები დანამატებისა და პროდუქტების წარმოების თანამედროვე მიმართულებებს, მათი წარმოების მეცნიერულ-პრაქტიკულ საფუძვლებს; პრობლემებსა და პერსპექტივებს. • სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის საერთაშორისო სისტემებსა და სტანდარტებს. იცის : • სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების კვლევის თანამედროვე ქრომატოგრაფიული და სპექტრალური მეთოდები, საკვებ პროდუქტებში შემავალი ნაერთების თვისობრივი და რაოდენობრივი ანალიზის მეთოდები; • სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები და მათი მეტაბოლიზმის ძირითადი პრინციპები; • ფუნქციონალური დანიშნულების საკვები დანამატებისა და პროდუქტების პროფილაქტიკური ეფექტურობის შეფასების ბიოლოგიური და კლინიკური კვლევის მეთოდები;
უნარი	შეუძლია:

	• საკვები პროდუქტების მეცნიერებისა და ტექნოლოგიების სფეროში პრობლემის იდენტიფიცირება, ანალიზი და კვლევის თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით პრობლემის გადაჭრის ინოვაციური გზების მიგნება; მიღებული ცოდნის ხელახალი გააზრება, ნაწილობრივი გადაფასება, ახალი იდეების გენერაცია, ახალი ცოდნის შექმნა, მისი სისტემური აღწერა, გადაცემა და გავრცელება. • ორიგინალური, ფუნდამენტალური და გამოყენებითი კვლევების საფუძველზე ტრადიციული ტექნოლოგიების ინოვაციური მოდერნიზაცია და ჯანსაღი, კონკურენტუნარიანი, მაღალი კვებითი ღირებულების საკვები პროდუქტების (პურ-ფუნთუშეული და/ან საკონდიტრო ნაწარმის, ხორცისა და რძის პროდუქტების, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების და სხვათა) ორიგინალური ტექნოლოგიების მეცნიერულ-პრაქტიკული საფუძვლების დამუშავება კვების თანამედროვე თეორიებისა და სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების გათვალისწინებით. • ადგილობრივი მცენარეული, ცხოველური თუ მინერალური რესურსების ფუნდამენტალური კვლევის საფუძველზე, თანამედროვე მოთხოვნების შესაბამისი ახალი თაობის, ფუნქციონალური (მათ შორის სამკურნალო-პროფილაქტიკური) დანიშნულების საკვები დანამატებისა და პროდუქტებისა ტექნოლოგიების კვლევა და მათი წარმოების მეცნიერულ-პრაქტიკული საფუძვლების დამუშავება. • ბიოლოგიურად აქტიური ნატურალური პროდუქტების წარმოება. მიკრობული ლიპიდების, ცილების და ნახშირწყლების მიღება • ახალი თაობის ფუნქციონალური დანიშნულების საკვები პროდუქტების პროფილაქტიკური ეფექტურობის დასადგენად ბიოლოგიური (წინაკლინიკური) და კლინიკური კვლევების დაგეგმვა და განხორციელება. • ახალი პროდუქტის დამუშავების პროცესში მისი უვნებლობის უზრუნველყოფის ინოვაციური სტრატეგიის შემუშავება და მეცნიერულ-პრაქტიკული დასაბუთება. • სასწავლო პროცესის წარმართვა (ლექცია-ლაბორატორიული-პრაქტიკული სამუშაოების დაგეგმვა და ჩატარება); სტუდენტის (ბაკალავრი, მაგისტრი) სამეცნიერო კვლევითი მუშაობის დაგეგმვა და ხელმძღვანელობა. • მეცნიერული კვლევის შედეგების შეჯამება და გაანალიზება, თეორიული და კვლევითი მასალის მომზადება საერთაშორისო რეფერირებად ჟურნალებში პუბლიკაციისთვის.
პასუხისმგებლობა და ავტონომიურობა	- როგორც აკადემიურ ისე პროფესიულ კონტექსტში უახლოეს მიღწევებზე დაფუძნებული პროექტების განხორციელება საკვები პროდუქტების მეცნიერებისა და ტექნოლოგიების მიმართულებით. - ინოვაციური და ორიგინალური კვლევების დამოუკიდებლად წარმოება და დარგის განვითარებაზე ორიენტირებული ღონისძიებების განხორციელება. - აკადემიური და პროფესიული კეთილსინდისიერების პრინციპების დაცვა მოღვაწეობის ყველა დარგში.

სწავლის შედეგების მიღწევას უზრუნველყოფს პროგრამის სასწავლო და კვლევითი კომპონენტები.
ზემოაღნიშნულის შედეგად, წარმოდგენილი სადოქტორო პროგრამის კურსდამთავრებული:

- ერთის მხრივ მეცნიერია, რომელიც აღჭურვილია უახლესი, ღრმა და სისტემური ცოდნით, უნარი აქვს კვლევის თანამედროვე საერთაშორისო და ინოვაციური მეთოდების გამოყენებით ორიგინალური ფუნდამენტალური და გამოყენებითი კველევის წარმოების, ახალი ცოდნის შექმნისა და გავრცელების. შეუძლია სამეცნიერო-პედაგოგიური მუშაობის წარმართვა უმაღლეს სასწავლებლებში;
- მეორეს მხრივ, უმაღლესი კვალიფიკაციის მკვლევარი-ტექნოლოგია, რომელიც ფლობს დარგში არსებული

პრობლემების კრიტიკული ანალიზის, მისი გადაჭრის ინოვაციური გზების ძიების, ოპტიმალური გადაწყვეტილების მეცნიერულ და მაღალ პროფესიონალურ დონეზე გადაჭრის უნარს.	
სწავლების მეთოდები	სწავლის შედეგების მიღწევის დროს გამოიყენება ინტერაქტიური სწავლების თანამედროვე მეთოდები სასწავლო კურსების შესწავლა ხორციელდება როგორც პროგრამის განმახორციელებელი პერსონალის უშუალო მონაწილეობით, ისე დოქტორანტის დამოუკიდებელი მუშაობით. სწავლების პროცესში განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა თეორიულ-მიმოხილვითი ლექციების, დისკუსიების ჩატარებას, სასემინარო მოხსენების მომზადება-პრეზენტაციას, მიზნობრივი წერითი დავალების თუ პრაქტიკული სამუშაოს შესრულებას. თეორიულ მეცადინეობათა დანიშნულებაა - სასწავლო პროგრამით გათვალისწინებული ძირითადი თემატიკის განხილვა და დოქტორანტის უზრუნველყოფა სათანადო ინფორმაციით. სალექციო კურსები ორიენტირებულია საკვები პროდუქტების მეცნიერებისა და ტექნოლოგიების სფეროში მიმდინარე უახლესი კვლევების გაცნობაზე და აღნიშნულ სფეროში დაგროვილი გამოცდილების შესწავლაზე. ლექციები იკითხება პრობლემურ ასპექტში, ე.ი. ყურადღება კონცენტრირებულია განსახილველი საკითხის ძირითადი დებულებების გამოკვეთაზე და მათ ანალიზზე. დოქტორანტის მიერ შეძენილი თეორიული ცოდნის გაღრმავება-განმტკიცებასა და პროფესიული საქმიანობისათვის აუცილებელ უნარ-ჩვევათა გამომუშავებას მნიშვნელოვნად უწყობს ხელს სასწავლო თემატიკით გათვალისწინებული სხვადასხვა პრაქტიკული თუ პრობლემატური სიტუაციების ანალიზი. დისკუსიების დანიშნულებაა ლექციებზე შეძენილი ცოდნის გაღრმავება და პრაქტიკულ უნარ-ჩვევათა განმტკიცება, ლოგიკური აზროვნების, არგუმენტირებული მსჯელობისა და წინააღმდეგობრივ დებულებათა კრიტიკული ანალიზის უნარ-ჩვევათა გამომუშავება, რაც დოქტორანტს მნიშვნელოვნად გაუადვილებს საკუთარი ხედვის გამოკვეთასა და რიგი საკითხებისადმი პროფესიული მიდგომის შემუშავებას; სემინარული მეცადინეობა ითვალისწინებს პრობლემურ საკითხებზე განსახილველი ინფორმაციის მოძიებას, დამუშავებასა და მოხსენების მომზადებას. სასემინარო მოხსენებისათვის პროგრამის ფარგლებში შეირჩევა პრობლემატური საკითხები, რომელთა დამუშავება საჭიროებს ლექციებზე გაშუქებული კონცეფციებისა და დებულე-ბების სათანადოდ გააზრებას, მითითებული ლიტერატურისა თუ სხვა საინფორმაციო წყაროების გაცნობა-ანალიზსა და საკითხისადმი საკუთარი პოზიციის გამოკვეთას. სემინარული მუშაობისას შემოწმდება, თუ რამდენად სწორად აღიქვამს დოქტორანტი შერჩეულ პრობლემას და დამოუკიდებლად მომზადებულ მასალას. სემინარის მუშაობაში მონაწილეობენ შესაბამისი სადოქტორო პროგრამების ხელმძღვანელები, სადისერტაციო ნაშრომების ხელმძღვანელები და დოქტორანტები. კოლოკვიუმების ჩატარების დროს ხდება სადისერტაციო ნაშრომის შესრულების მიმდინარეობის მონიტორინგი. კოლოკვიუმზე წარსადგენი ნაშრომი არის დისერტაციის ნაწილი. დოქტორანტი პროგრამის ხელმძღვანელს (სადისერტაციო თემის ხელმძღვანელს) წარუდგენს კოლოკვიუმზე გამოსატანი ნაშრომის ბეჭდურ და ელექტრონულ ვერსიებს. შესაძლებელია ნაშრომი სარეცენზიოდ გადაეგზავნოს შესაბამისი აკადემიური ხარისხისა და კვალიფიკაციის მქონე პირებს ან დარგის აღიარებულ სპეციალისტებს. **პრაქტიკა.** სადოქტორო პროგრამით გათვალისწინებულია პედაგოგიური პრაქტიკის (პროფესორის ასისტენტობა) გავლა სამეცნიერო ხელმძღვანელის და პედაგოგიკის ფაკულტეტის წარმომადგენლის უშუალო მონაწილეობით. აღნიშნულის მიზანია მაქსიმალურად შეუწყოს ხელი დოქტორანტის, როგორც უმაღლესი სკოლის პედაგოგის მომავალი ჩამოყალიბებას და შესაბამისი უნარ-ჩვევების განვითარებას.
პროგრამის სტრუქტურა	პროგრამის ხანგრძლივობა - 3 წელი; სასწავლო პროგრამა მოიცავს სასწავლო და სამეცნიერო კვლევით კომპონენტებს. სასწავლო კომპონენტი (50 კრედიტი) გულისხმობს ძირითადი მეცნიერული უნარების განვითარებას, ბაკალავრიატსა და მაგისტრატურაში მიღებული ცოდნის გაღრმავებას, კვლევის თანამედროვე მეთოდების დაუფლებას, ტრანსფერირებადი უნარების განვითარებას, სწავლების თანამედროვე მეთოდების დაუფლებას და დოქტორანტის ჩართვას სასწავლო პროცესში. სასწავლო კომპონენტი 50 კრედიტი ასე ნაწილდება: ძირითადი სწავლის სფეროს შესაბამისი სასწავლო კურსები - 25 კრედიტი, ხოლო

	არცევითი კურსები - 25 კრედიტი. სამეცნიერო-კვლევითი კომპონენტი მოიცავს: სადოქტორო ნაშრომის შესრულებას, დისერტაციასთან დაკავშირებული სამეცნიერო სტატიების გამოქვეყნებას, კონფერენციებში მონაწილეობას და დოქტორანტის კოლოქვიუმებს. კვლევითი კომპონენტის შესრულება დასტურდება სადოქტორო დისერტაციის დაცვით.
შეფასების წესი	საგანმანათლებლო პროგრამაში გამოყენებული შეფასების სისტემა შეესაბამება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2007 წლის 5 იანვრის №3 ბრძანების "უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტების გაანგარიშების წესს" (2016 წლის 1 სექტემბრის მდგომარეობით). კრედიტის მიღება შესაძლებელია მხოლოდ სტუდენტის მიერ სილაბუსით დაგეგმილი სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ; გამოყენებული იქნება შემდეგი შეფასების სისტემა: ა) ხუთი სახის დადებითი შეფასება: ა.ა) (A) ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი; ა.ბ) (B) ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%; ა.გ) (C) კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%; ა.დ) (D) დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%; ა. ე) (E) საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%; ბ) ორი სახის უარყოფითი შეფასება: ბ.ა) (FX) ვერ ჩააბარა - მაქსიმალური შეფასების 41-50%, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება. ბ.ბ) (F) ჩაიჭრა - მაქსიმალური შეფასების 40% და ნაკლები, რაც ნიშნავს,რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი. საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტში, FX-ის მიღების შემთხვევაში დამატებითი გამოცდა დაინიშნება დასკვნითი გამოცდის შედეგების გამოცხადებიდან არანაკლებ 5 დღეში. სასწავლო კურსის მაქსიმალური შეფასება 100 ქულის ტოლია. სტუდენტის გაწეული შრომის შეფასება გარკვეული შეფარდებით ითვალისწინებს: ა) შუალედურ შეფასებას; ბ) დასკვნით შეფასებას. დასკვნითი გამოცდა არ უნდა შეფასდეს 40 ქულაზე მეტით. შუალედური შეფასებების კომპონენტებში მინიმალური კომპეტენციის ზღვარი ჯამურად შეადგენს არანაკლებ 18 ქულას; დასკვნით გამოცდაზე მიღებული შეფასების მინიმალური ზღვარი შეადგენს 15 ქულას. სტუდენტის მიერ დამატებით გამოცდაზე მიღებულ შეფასებას არ ემატება დასკვნით შეფასებაში მიღებული ქულათა რაოდენობა. დამატებით გამოცდაზე მიღებული შეფასება არის დასკვნითი შეფასება და აისახება საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტის საბოლოო შეფასებაში. 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 შესაბამისი სილაბუსით. დოქტორანტურის საგანმანათლებლო პროგრამის სამეცნიერო-კვლევითი კომპონენტი/კომპონენტების შეფასების სისტემა: ა) ფრიადი (summa cum laude) – შესანიშნავი ნაშრომი; ბ) ძალიან კარგი (magna cum laude) – შედეგი, რომელიც წაყენებულ მოთხოვნებს ყოველმხრივ აღემატება; გ) კარგი (cum laude) – შედეგი, რომელიც წაყენებულ მოთხოვნებს აღემატება; დ) საშუალო (bene) – საშუალო დონის ნაშრომი, რომელიც წაყენებულ ძირითად მოთხოვნებს აკმაყოფილებს; ე) დამაკმაყოფილებელი (rite) – შედეგი, რომელიც, ხარვეზების მიუხედავად, წაყენებულ მოთხოვნებს მაინც აკმაყოფილებს; ვ) არადამაკმაყოფილებელი (insufficient) – არადამაკმაყოფილებელი დონის ნაშრომი, რომელიც ვერ აკმაყოფილებს წაყენებულ მოთხოვნებს მასში არსებული მნიშვნელოვანი ხარვეზების გამო; ზ) სრულიად არადამაკმაყოფილებელი (sub omni canone) – შედეგი, რომელიც წაყენებულ

	მოთხოვნებს სრულიად ვერ აკმაყოფილებს. „ვ“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული შეფასების მიღების შემთხვევაში დოქტორანტს უფლება ეძლევა ერთი წლის განმავლობაში წარადგინოს გადამუშავებული სადისერტაციო ნაშრომი, ხოლო „ზ“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული შეფასების მიღების შემთხვევაში დოქტორანტი კარგავს იგივე სადისერტაციო ნაშრომის წარდგენის უფლებას. შეფასების სხვა დამატებითი მოთხოვნები (მათ შორის სამეცნიერ-კვლევითი კომპონენტების) იხილეთ აწსუ-ს სტუდენტთა შეფასების სისტემის მარეგულირებელ დოკუმენტებში.
დასაქმების სფეროები	სასურსათო ტექნოლოგიის დოქტორს წარმატებით შეეძლება დასაქმება როგორც სასწავლო-სამეცნიერო ისე საჯარო მართვის, ბიზნეს და არასამთავრობო სექტორებში უმაღლესი დონის თანამდებობებზე, სადაც გადაწყვეტილებების მისაღებად აუცილებელია მაღალი კვალიფიკაციის პროფესიული ცოდნა, ანალიზი, პროგნოზირება და რაოდენობრივი მეთოდების გამოყენება. დარგის დოქტორის დასაქმების სავარაუდო სტრუქტურებად შეიძლება მოაზრებულ იქნას შემდეგი: • კვების მრეწველობის საწარმოები, კომპანიები, ფირმები; • კვების ინდუსტრიისა და სოფლის მეურნეობის მართვის ორგანიზაციებში; • სურსათის ეროვნული სააგენტო; • უმაღლესი სასწავლო დაწესებულებები; • სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრები და ლაბორატორიები.
აუცილებელი რესურსები და დამხმარე პირობები	სადოქტორო პროგრამა ხორციელდება: • აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სასწავლო აუდიტორიებში, ბიბლიოთეკასა და კომპიუტერულ ცენტრში; • აწსუ „საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიების დეპარტამენტის“ სასწავლო-საწარმოო და კვლევით ლაბორატორიებში. პროგრამის სამეცნიერო-კვლევითი კომპონენტის განხორციელებაში ჩართული ორგანიზაციები (ხელშეკრულებების საფუძველზე) : • კაუნასის ტექნოლოგიური უნივერსიტეტი (ლიტვა) • შანდონგის ტექნოლოგიური უნივერსიტეტი • კიევის ნაციონალურ უნივერსიტეტთან; • საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის „ბიოქიმიისა და ბიოტექნოლოგიის ინსტიტუტი“; • ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელწიფო უნივერსიტეტის დასავლეთ საქართველოს რეგიონული ქრომატოგრაფიული ცენტრი; • ივანე ბერიტაშვილის ექსპერიმენტული ბიომედიცინის ცენტრი; • საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ასთმისა და კლინიკური იმუნოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი; • კვების საწარმოები: შპს „გურმანი“, შპს „ონიმა“, შპს „ათინათი“, შპს „ალატი“, შპს „ლიდერი“.

სასწავლო გეგმა
პროგრამის დასახელება: სურსათის მეცნიერება და ტექნოლოგია
მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: სასურსათო ტექნოლოგიიის დოქტორი

№	კურსის დასახელება	კრ	დატვირთვის მოცულობა, სთ-ში				ლ/პ/ლაბ/ჯგ	სემესტრი						დაშვების წინაპირობა
			სულ	საკონტაქტო		დამ		I	II	III	IV	V	VI	
				აუდიტორული	მუშაობა დასკვნითი გამოცდები									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	17
	სასწავლო კომპონენტი													
1	ძირითადი სწავლის სფეროს შინაარსის შესაბამისი სავალდებულო სასწავლო კურსები -25 კრედიტი													
1.1	სწავლების თანამედროვე მეთოდები და ტექნოლოგიები	5	125	30	3	92	15/15/0/0	5						
1.2	პედაგოგიური პრაქტიკა	5	30						5					1.1
1.3	სურსათის უვნებლობის აქტუალური პრობლემები.	5	125	30	3	92	30/0/0/0	5						
1.4	სპეც. სემინარი	10						5	5					
2	ძირითადი სწავლის სფეროს შინაარსის შესაბამისი არჩევითი სასწავლო კურსები - 25 კრედიტი													
2.1	საკვები პროდუქტების ქიმიის აქტუალური საკითხები	5	125	30	3	92	30/0/0/0	5						
2.2	საკვები პროდუქტების მიკრობიოლოგიის აქტუალური საკითხები	5	125	30	3	92	1/0/1/0	5						
2.3	საკვები პროდუქტების წარმოების აქტუალური საკითხები	10	250	60	6	184	60/0/0	5	5					
2.4	ფუნქციონალური დანიშნულების პროდუქტების წარმოების პრობლემები და პერსპექტივები	5	125	30	3	92	30/0/0/0	5						
2.5	ფუნქციონალური ინგრედიენტები	5	125	30	3	92	7/0/23/0	5						

№	კურსის დასახელება	კრ	დატვირთვის მოცულობა, სთ-ში				ლ/პ/ლაბ/ჯგ	სემესტრი						დაშვების წინაპირობა
			სულ	საკონტაქტო		დამ		I	II	III	IV	V	VI	
				აუდიტორული	მუშაობა დასკვნითი გამოცდები									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	17
2.6	ფუნქციონალური დანიშნულების საკვები პროდუქტების ბიოლოგიური კვლევის მეთოდები	5	125	30	3	92	6/0/24/0		5					2.4
2.7	ფუნქციონალური დანიშნულების საკვები პროდუქტების კლინიკური კვლევის მეთოდები	5	125	30	3	92	30/0/0/0		5					2.4
2.8	დარგის პროცესების აქტუალური საკითხები	5	125	30	3	92	1/2/0/0		5					
2.9	საკვები პროდუქტების კვლევის ქრომატოგრაფიული და სპექტრალური მეთოდები	5	125	30	3	92	7/0/23/0		5					
2.10	ბიოტექნოლოგია	5	125	30	3	92	2/0/0/0		5					
2.11	სამეცნიერო ნაშრომის წერის საფუძვლები	5	125	30	3	92	1/0/0/1	5						
2.12	დარგობრივი უცხო ენა	5	125	30	3	92	2/0/0/0	5						
	სულ სასწავლო კომპონენტი	50												
	კვლევითი კომპონენტი (ათვისება დასტურდება სადოქტორო ნაშრომის დაცვით)									X	X	X	X	• კომპონენტზე დაშვება - 1.3; 1.4 • დაცვაზე დაშვებისათვის სასწავლო კომპონენტის 50 კრედიტი