

„სურსათის ტექნოლოგიის“
უმაღლესი განათლების დარგობრივი მახასიათებელი

უმაღლესი განათლების I და II საფეხურები
ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩოს VI და VII დონეები



I. შესავალი

სურსათის ტექნოლოგიის უმაღლესი განათლების დარგობრივი მახასიათებელი არის აკადემიური განათლების სტანდარტი, რომელიც სურსათის ტექნოლოგიის (კოდი 0721.1) სწავლის სფეროს უმაღლესი განათლების I და II საფეხურის საგანმანათლებლო პროგრამებისთვის განსაზღვრავს კვალიფიკაციის მისანიჭებლად აუცილებელი სწავლის შედეგების მინიმალურ მოთხოვნებს. იგი ასევე განსაზღვრავს სწავლის შედეგების მისაღწევად საჭირო სწავლება-სწავლისა და შეფასების მეთოდებს.

სურსათის ტექნოლოგიის უმაღლესი განათლების დარგობრივი მახასიათებლით განსაზღვრული სწავლის შედეგები წარმოადგენს მინიმალურ სტანდარტს და სავალდებულოა შესასრულებლად ყველა უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებისთვის, რომლებიც გეგმავენ ან უკვე ახორციელებენ სურსათის ტექნოლოგიის სფეროში საბაკალავრო ან/და სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამებს. უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებას შეუძლია, საუკეთესო საერთაშორისო პრაქტიკის, დარგის თანამედროვე მიღწევების, შრომის ბაზრის მოთხოვნებისა და სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით საგანმანათლებლო პროგრამის სხვა შედეგებიც განსაზღვროს.

უსდ უფლებამოსილია აღნიშნული დარგობრივი მახასიათებლის გათვალისწინებით, საქართველოს მოქმედი კანონმდებლობის ფარგლებში თავად განსაზღვროს საგანმანათლებლო პროგრამის შინაარსი, სწავლება-სწავლისა და შეფასების მეთოდები.

სურსათის ტექნოლოგიის დარგობრივი მახასიათებლის შემუშავების მიზანია ხელი შეუწყოს სურსათის გადამამუშავების სფეროში ეროვნულ და საერთაშორისო დონესთან თავსებადი, მრავალფეროვანი, მოქნილი უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების შემუშავებას და შესაბამისი ცოდნით, უნარებითა და პასუხისმგებლობებით აღჭურვილი, კონკურენტუნარიანი სპეციალისტის მომზადებას.

წინამდებარე დარგობრივი მახასიათებლის გაცნობა რეკომენდებულია :

- უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულების აკადემიური, ადმინისტრაციული და მოწვეული პერსონალისთვის, რომლებიც ჩართულნი არიან სურსათის ტექნოლოგიის სფეროს საგანმანათლებლო პროგრამების და საგანმანათლებლო კურსების შემუშავების/განახლების და განხორციელების პროცესში;
- პირთათვის, რომელთაც სურთ სურსათის ტექნოლოგიის სწავლის სფეროს შესაბამის საგანმანათლებლო პროგრამაზე სწავლა და/ან სტუდენტთათვის, რომლებიც სწავლობენ სურსათის ტექნოლოგიის უმაღლესი განათლების პროგრამის I ან II საფეხურზე;



- დამსაქმებელთათვის, რომლებიც დაინტერესებულნი არიან წინამდებარე დარგობრივი მახასიათებლით განსაზღვრული სწავლის სფეროს შესაბამისი საგანმანათლებლო პროგრამების კურსდამთავრებულთა კომპეტენციებითა და მათი დასაქმებით;
- ხარისხის შიდა და გარე უზრუნველყოფის პროცესში ჩართულ პირთათვის, რომლებსაც ევალებათ საგანმანათლებლო პროგრამების შეფასება და ხარისხის მოქმედ სტანდარტებთან შესაბამისობის დადგენა.

წარმოდგენილი დარგობრივი მახასიათებელი ეფუძნება საქართველოს ეროვნული კვალიფიკაციების ჩარჩოს, უმაღლესი განათლების ევროპული კვალიფიკაციების ჩარჩოს, მთელი

ცხოვრების განმავლობაში სწავლის ევროპული კვალიფიკაციების ჩარჩოს, საერთაშორისო აკრედიტაციის მქონე ანალოგიური პროგრამების გამოცდილებას, შრომის ბაზრის მოთხოვნებს, ეროვნულ და საერთაშორისო დონეზე მოქმედ სტანდარტებს. მისი შემუშავება განპირობებულია სურსათის ტექნოლოგიის სფეროს I და II საფეხურის საგანმანათლებლო პროგრამების ზემოთ აღნიშნული დოკუმენტების მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მოყვანის აუცილებლობით.

დარგობრივი მახასიათებლის მოქმედების ვადაა 7 წელი

ინგლისურ ენაზე დარგობრივი მახასიათებლის დასახელებაა - The Subject Benchmark

Statement of Food Technology

II. სწავლის სფეროს აღწერა

სურსათი – არის „ადამიანის საკვებად განკუთვნილი ნებისმიერი გადამუშავებული, ნაწილობრივ გადამუშავებული ან გადამუშავებელი პროდუქტი. სურსათი, ასევე მოიცავს ყველა სახის სასმელს (მათ შორის, სასმელ წყალს), საღებავ რეზინს და სურსათში გამოსაყენებელ ნებისმიერ ნივთიერებას (წყლის ჩათვლით), რომელიც გამოიყენება სურსათის შემადგენლობაში მისი წარმოებისა და გადამუშავების დროს....“ (საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ – 08.05 2012)

სურსათის წარმოება სურსათის მიწოდების ჯაჭვის მნიშვნელოვანი ნაწილია, რომელიც მიზნად ისახავს მზარდი მოსახლეობის საჭიროებების დაკმაყოფილებას, ჯანმრთელობისა და უვნებლობის პრიორიტეტების გათვალისწინებით.

სურსათის ტექნოლოგიის სფერო დღეს მნიშვნელოვანი გამოწვევების წინაშე დგას:



- სურსათის წარმოებისათვის არსებული ტექნოლოგიების სრულყოფა თანამედროვე გამოწვევების შესაბამისად ;
- მოსახლეობის მზარდი მოთხოვნების დაკმაყოფილება სურსათის მრავალფეროვნებაზე, ახალი, მათ შორის სხვადასხვა ფუნქციური დანიშნულების პროდუქტების ტექნოლოგიების შემუშავება, კვლევების განვითარება ამ მიმართულებით;
- სურსათის წარმოების მდგრადი განვითარება, ნარჩენების მართვა და დანაკარგების შემცირება, რესურსების რაციონალური გამოყენება;
- სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა, სურსათის წარმოების სრული (ფერმიდან სუფრამდე) ციკლის საერთაშორისო მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მოყვანა;
- სურსათის წარმოების პროცესის ავტომატიზაცია ტექნიკის უახლესი მიღწევების გათვალისწინებით და სხვა.

სურსათის ტექნოლოგიის სფეროს აქტუალური პრობლემების გადაჭრის აუცილებელი პირობაა ფუნდამენტური და გამოყენებითი მეცნიერებების თანამედროვე მიღწევების ღრმა ცოდნით აღჭურვილი, ინოვაციური და შემოქმედებით აზროვნების, კვლევის უნარების მქონე სპეციალისტების მომზადება.

III. სწავლის შედეგები

სურსათის ტექნოლოგიის უმაღლესი განათლების დარგობრივი მახასიათებლით გათვალისწინებული სწავლის შედეგები მიმართულია იმ ცოდნის, უნარების, ავტონომიურობისა და პასუხისმგებლობის შეძენა/განვითარებისკენ, რომლებიც კურსდამთავრებულს შესაბამის საფეხურზე (ბაკალავრიატი ან მაგისტრატურა) სწავლის დასრულებისას მოეთხოვება.

3.1. ბაკალავრიატი

საბაკალავრო საგანმანათლებლო პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებული:

ცოდნა და გაცნობიერება:

- მიმოიხილავს სასურსათო ნედლეულის, ინგრედიენტებს და პროდუქტის შემადგენლობასა და თვისებებს, აცნობიერებს მათ გავლენას წარმოების პროცესებზე, პროდუქტის უვნებლობასა და ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე;
- აღწერს სასურსათო ნედლეულის შენახვის, ტრანსპორტირების და გადამუშავების დროს მიმდინარე პროცესებს ;
- აღწერს სურსათის წარმოების პრინციპებსა და პროცესებს;
- აცნობიერებს სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის მნიშვნელობას ჯანმრთელი საზოგადოების ფორმირებაში;
- იცნობს სურსათის უვნებლობის შეფასების ეროვნულ და საერთაშორისო მარეგულირებელ დოკუმენტებს და სტანდარტებს;
- აღწერს სურსათის წარმოების ტექნოლოგიურ მოწყობილობებს, მათ ტექნიკურ მახასიათებლებს და მუშაობის პრინციპებს, სურსათის წარმოების ტექნოლოგიურ სქემებსა და პარამეტრებს;
- იცნობს სურსათის კვლევის ტრადიციულ და თანამედროვე მეთოდებს;

უნარი:

- დამოუკიდებლად წარმართავს სურსათის წარმოების გარკვეულ ეტაპებს;
- აანალიზებს სურსათის უვნებლობასთან და/ან წარმოების პროცესთან დაკავშირებულ პრობლემურ სიტუაციას და სახავს პრობლემის გადაჭრის გზებს თავისი კომპეტენციის ფარგლებში;
- არჩევს სურსათის წარმოებისა და შენახვისათვის შესაბამის ტექნოლოგიურ მოწყობილობებს (მანქანა-აპარატებს) და საზღვრავს ტექნოლოგიური პროცესისათვის საჭირო პარამეტრებს;



- ახორციელებს კვლევითი/პრაქტიკული ხასიათის პროექტს/ნაშრომს წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად და წარადგენს საკუთარ მოსაზრებას ზეპირი ან წერილობითი სახით;
- პასუხისმგებლობა და ავტონომიურობა:**
- იცავს პროფესიულ ღირებულებებს, ეთიკურ და მორალურ პრინციპებს;
 - გეგმავს საკუთარ პროფესიულ განვითარებას და მოიაზრებს სწავლის შემდგომ საჭიროებას.

3.2. მაგისტრატურა

სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებული :

ცოდნა და გაცნობიერება

- ფლობს სურსათის ტექნოლოგიის სფეროს ღრმა და სისტემურ ცოდნას; აანალიზებს სფეროს უახლეს მიღწევებს, განვითარების ტენდენციებს;

უნარი

- იღებს გადაწყვეტილებას სურსათის წარმოების მოქმედი ტექნოლოგიების სრული ციკლის განხორციელების შესახებ;
- შეიმუშავებს პროდუქტებისა და ტექნოლოგიების განვითარების (მოდифიცირების და/ან ახლის შექმნის) პრაქტიკულ გზებს;
- ითვალისწინებს საერთაშორისო და ეროვნულ რეგულაციებს უვნებელი სურსათის წარმოებისათვის;
- აკადემიური კეთილსინდისიერების პრინციპების დაცვით ქმნის კვლევითი ხასიათის ნაშრომს და წარადგენს აკადემიური და პროფესიული საზოგადოების წინაშე;
- იყენებს საინჟინრო და მენეჯერულ კომპეტენციებს სურსათის წარმოებაში წამოჭრილი პრობლემების გადასაჭრელად;

პასუხისმგებლობა და ავტონომიურობა

- მართავს სამუშაო გარემოს თანამედროვე და/ან ტრადიციული მიდგომებით და მაღალი პროფესიული პასუხისმგებლობით;



IV. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

კვალიფიკაციის ფორმულირება განისაზღვრება საგანმანათლებლო პროგრამის შინაარსიდან, სტრუქტურიდან და მიზნებიდან გამომდინარე.

დარგობრივი მახასიათებლის მიხედვით შედგენილმა საგანმანათლებლო პროგრამებმა უნდა უზრუნველყონ, სპეციალისტთა მომზადება სურსათის გადამუშავების სფეროში შემდეგი კვალიფიკაციებით:

ა) მეცნიერების ბაკალავრი სურსათის ტექნოლოგიაში Bachelor of Science in Food Technology, მეცნიერების მაგისტრი სურსათის ტექნოლოგიაში Master of Science in Food Technology

ბ) სურსათის ტექნოლოგიის ბაკალავრი Bachelor of Food Technology,

სურსათის ტექნოლოგიის მაგისტრი Master of Food Technology

გ) ინჟინერიის ბაკალავრი სურსათის ტექნოლოგიაში, Bachelor of Engineering in Food Technology,

ინჟინერიის მაგისტრი სურსათის ტექნოლოგიაში, Master of Engineering in Food Technology

V. სწავლება, სწავლა და შეფასება

წინამდებარე დარგობრივ მახასიათებელში მოცემული სწავლება-სწავლისა და შეფასების მეთოდები ატარებს სარეკომენდაციო ხასიათს და ეფუძნება სტუდენტზე ორიენტირებული სწავლების პრინციპებს.

5.1. სწავლა-სწავლების მეთოდები

პროგრამით გათვალისწინებული სწავლა-სწავლების მეთოდები უზრუნველყოფს თეორიული ცოდნისა და პრაქტიკული უნარ-ჩვევების შეძენის შესაძლებლობას ზოგადი და დარგობრივი კომპეტენციების ჩამოყალიბებას. სწავლის შედეგების მიღწევის მიზნით გამოიყენება ინტერაქტიური სწავლების თანამედროვე მეთოდები. სასწავლო კურსები / შეისწავლება როგორც პროგრამის განმახორციელებელი პერსონალის უშუალო მონაწილეობით, ისე სტუდენტის დამოუკიდებელი მუშაობის გზით. სწავლების პროცესში განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა თეორიულ-მიმოხილვითი ლექციების, დისკუსიების ჩატარებას, რეფერატის მომზადება-პრეზენტაციას, მიზნობრივი წერითი დავალების თუ პრაქტიკული, ლაბორატორიული სამუშაოს შესრულებას.

სწავლება-სწავლისა და შეფასების მეთოდები უნდა ეფუძნებოდეს სტუდენტზე ორიენტირებული სწავლების პრინციპებს და პასუხობდეს საგანმანათლებლო პროგრამის მიზნებსა და სწავლის შედეგებს. დარგის შესაბამისი სპეციფიკური უნარების გარდა, ხელს უნდა უწყობდეს, ტრანსფერული უნარების განვითარებას. შეფასების მეთოდები უნდა



მოიცავდეს პროგრამის განმახორციელებელი პერსონალის უკუკავშირს სტუდენტებთან მათი ცოდნის, უნარებისა და ღირებულებების სრულყოფის მიზნით.

პროგრამის შინაარსიდან და მიზნებიდან გამომდინარე უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულება უფლებამოსილია გამოიყენოს ქვემოთ ჩამოთვლილთაგან შერჩეული ან სხვა მეთოდები. ასევე, გამოიყენოს მეთოდები, რომლებიც არ არის მითითებული „სწავლების-სწავლის მეთოდების“ პუნქტში, მაგრამ აღნიშნული იქნება კონკრეტული სასწავლო კურსის სილაბუსში. პროგრამის სპეციფიკიდან გამომდინარე, შესაძლოა სასწავლო პროცესი წარიმართოს როგორც სააუდიტორიო სივრცეში, ასევე **პრაქტიკის ობიექტებზე**.

პროგრამის ფარგლებში შეიძლება გამოყენებულ იქნას სწავლების შემდეგი მეთოდები: ლექცია, ლაბორატორიული მუშაობა და დამოუკიდებელი მუშაობა. ასევე ისეთი აქტიური მეთოდები როგორიცაა: ვერბალური მეთოდი, პრობლემაზე დაფუძნებული სწავლება, ახსნა-განმარტებითი მეთოდი, დემონსტრირების მეთოდი, დისკუსია/დებატები, გონებრივი იერიში, ინდუქციური და დედუქციური მეთოდები, ანალიზისა და სინთეზის მეთოდები, ჯგუფური მუშაობა, ელექტრონული სწავლების მეთოდი, წიგნზე მუშაობის მეთოდი, პრეზენტაცია, სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკა და სხვა.

ვერბალური ანუ ზეპირი მეთოდი - გულისხმობს სალექციო მასალის გადაცემას სტუდენტისათვის ვერბალური გზით, რომლის დროსაც გამოიყენება კითხვა-პასუხის, ინტერაქტიური მუშაობის, პრაქტიკული სიტუაციის მოდელირების საფუძველზე თეორიული დებულებების ახსნის მეთოდები;

პრობლემაზე დაფუძნებული სწავლება - არის ახალი ცოდნის მიღების და ინტეგრაციის პროცესის საწყის ეტაპად პრობლემის გამოყენება.

ახსნა-განმარტებითი მეთოდი - ეფუძნება მოცემული საკითხის ირგვლივ მსჯელობას.

დემონსტრირების მეთოდი გულისხმობს ინფორმაციის ვიზუალურად წარმოდგენას სლაიდ-შოუს, ფოტო- და ვიდეომასალის გამოყენებით.

დისკუსია/დებატები - სტუდენტებს საშუალება ეძლევათ აქტიურად გამოხატონ მიღებული ცოდნა და ინტენსიურად ჩაერთონ ჯგუფში მუშაობის პროცესში, არგუმენტირებულად დაიცვან საკუთარი მოსაზრებები;

გონებრივი იერიში - გულისხმობს დავალების ფარგლებში კონკრეტული საკითხის/პრობლემის შესახებ მაქსიმალურად შესაძლებელი (შესაძლოა რადიკალურად განსხვავებული) მოსაზრების, იდეის ჩამოყალიბებასა და დასაბუთებას.

ინდუქციური მეთოდი - მასალის გადმოცემის პროცესი მიმდინარეობს კერძო (კონკრეტული) ფაქტებიდან ზოგადისაკენ.

დედუქციური მეთოდი - მასალის გადმოცემის პროცესი მიმდინარეობს ზოგადი თეორიებიდან კერძო (კონკრეტული) ფაქტებისაკენ.



ანალიზის მეთოდი - გულისხმობს სასწავლო მასალის, როგორც ერთი მთლიანის, შემადგენელ ნაწილებად დაშლას, რაც ამარტივებს დასმული პრობლემის შიგნით არსებული ცალკეული საკითხის დეტალურ გაშუქებას.

სინთეზის მეთოდი - გულისხმობს ცალკეული საკითხის თავმოყრით მთლიანის შესახებ წარმოდგენის შექმნას. იგი ხელს უწყობს პრობლემის, როგორც „მთელის“ დანახვის უნარის განვითარებას.

ჯგუფური მუშაობა - ლაბორატორიული მეცადინეობის დროს სტუდენტთა ჯგუფს (2-4 სტუდენტი) მიეცემა ერთი დავალება, რომელიც ერთად - ურთიერთდახმარებითა და ერთმანეთის აზრის გათვალისწინებით - უნდა შეასრულონ.

ელექტრონული სწავლების მეთოდი - სტუდენტები უზრუნველყოფილნი იქნებიან სალექციო მასალისა და ლაბორატორიული სამუშაოების მეთოდური მითითებების ელექტრონული ვერსიებით. დამოუკიდებელი სამუშაოს შუალედური შემოწმება მოხდება ელექტრონულად.

წიგნზე მუშაობის მეთოდი - ძირითად და დამხმარე ლიტერატურაში გამოყენებული იქნება სახელმძღვანელოები უნივერსიტეტის წიგნთა ფონდიდან, რომლითაც უნდა ისარგებლონ სტუდენტებმა.

პრეზენტაცია - სტუდენტები ვალდებული არიან მოიძიონ რელევანტური მასალა წინასწარ მოცემულ საკითხზე და წარმოადგინონ სლაიდ-შოუს სახით. პრეზენტაცია შეიძლება წარმოდგენილ იქნას როგორც ინდივიდუალურად, ისე ჯგუფურად.

5.2. შეფასების მეთოდები

საგანმანათლებლო პროგრამების სპეციფიკის გათვალისწინებით შერჩეული შეფასების მეთოდები განსაზღვრავს სტუდენტის სწავლის შედეგების ათვისების ხარისხს. შეფასების მეთოდი, ეს არის საგანმანათლებლო პროგრამის კომპონენტში განსაზღვრული სწავლის შედეგების მიღწევის შესაფასებლად გამოსაყენებელი საშუალება/საშუალებები (ტესტი, ესე, დემონსტრირება, პრეზენტაცია, დისკუსია, პორტფოლიო, აუდიოვიზუალური ნაწარმოების წარმოდგენა, ლაბორატორიული/პრაქტიკული/თეორიული დავალების შესრულება, ჯგუფში მუშაობა, დისკუსიაში მონაწილეობა, იმიტირებულ პროცესში მონაწილეობა და სხვ).

აკადემიური თავისუფლების ფარგლებში, თითოეული სასწავლო კურსის განმახორციელებელი თავად ირჩევს შეფასების მეთოდებს, განსაზღვრავს, ნათლად და მკაფიოდ აყალიბებს შეფასების კრიტერიუმებს და მათ შესაბამის ქულებს, რაც გაწერილი უნდა იყოს შესაბამისი კურსის სილაბუსში. ამავე დროს, ლექტორს უნდა გააჩნდეს მყარი არგუმენტები შერჩეული შეფასების მეთოდების და კრიტერიუმების შესახებ. შეფასება ხელს უწყობს სტუდენტის მოტივაციის ზრდას და უვითარებს სწავლის უნარს.



5.3 სტუდენტის პრაქტიკული უნარების განვითარება

პრაქტიკული განათლება მოცემული პროგრამის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ასპექტია. იგი შესაძლებლობას აძლევს სტუდენტს რეალურ ცხოვრებაში გამოსცადოს აკადემიურ გარემოში შეძენილი კომპეტენციები, კიდევ უფრო დახვეწოს და განავითაროს ისინი. სასწავლო პრაქტიკის მიზანია სტუდენტებში განავითაროს საგანმანათლებლო პროგრამის ფარგლებში მიღებული თეორიული ცოდნის კონკრეტულ სიტუაციაში გამოყენების პრაქტიკული უნარ-ჩვევები.

VI. დამატებითი ინფორმაცია

6.1. მატერიალური რესურსები და ინფრასტრუქტურა

უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულება სურსათის ტექნოლოგიის საბაკალავრო/სამაგისტრო პროგრამების სპეციფიკის გათვალისწინებით, უნდა ფლობდეს აუცილებელი ტექნიკური საშუალებებით აღჭურვილ სასწავლო ფართს, რაც აკადემიურ, მოწვეულ პერსონალსა და სტუდენტებს შეუქმნის საგანმანათლებლო პროგრამების მიზნებისა და სწავლის შედეგების მისაღწევად აუცილებელ პირობებს.

უსდ-მ უნდა უზრუნველყოს საგანმანათლებლო პროგრამები სასწავლო აუდიტორიებით, შესაბამისი სასწავლო-სამეცნიერო ლაბორატორიებით და მინი-საწარმოებით, ან ასეთის არარსებობის შემთხვევაში პროგრამის განხორციელებაში ჩართული უნდა იყოს შესაბამისი ტექნიკითა და ტექნოლოგიებით უზრუნველყოფილი საწარმოები, თავისი მატერიალური ბაზითა და ადამიანური რესურსებით.

პროგრამის განსახორციელებლად საჭირო მეთოდური მასალა და ლიტერატურა სრულად უნდა უზრუნველყოფდეს სწავლის შედეგების მიღწევას და მთლიანად უნდა შეესაბამებოდეს დარგის თანამედროვე მიღწევებს. პროგრამის ყველა კურსი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ქართულენოვანი და/ან ინგლისურენოვანი ძირითადი ლიტერატურით. სახელმძღვანელოები წარმოდგენილი უნდა იყოს ბიბლიოთეკის ფონდის ელექტრონულ ან/და მატერიალიზებულ საცავში და ხელმისაწვდომი უნდა იყოს სტუდენტისათვის.



6.2. აკადემიური პერსონალი

სურსათის ტექნოლოგიის სფეროს უმაღლესი განათლების მაღალკვალიფიციური, კონკურენტუნარიანი სპეციალისტის მომზადება უპირველესად დამოკიდებულია განმახორციელებელი პერსონალის კვალიფიკაციაზე. მათი სასწავლო-სამეცნიერო პოტენციალი და გამოცდილება სრულად უნდა შეესაბამებოდეს პროგრამის მოთხოვნებს. ისინი უნდა იყვნენ შესაბამისი პროფილის მაღალკვალიფიციური სპეციალისტები, უზრუნველყოფდნენ პროგრამის მდგრად, სტაბილურ, ეფექტიან ფუნქციონირებასა და სტუდენტების მიერ სწავლის შედეგების მიღწევას. უსდ და აკადემიური/მოწვეული პერსონალი მუდმივად უნდა ზრუნავდეს საკუთარი კვალიფიკაციის ამაღლებაზე, ეძებდეს სწავლების ახალ ფორმებს და ნერგავდეს ტექნიკისა და ტექნოლოგიების თანამედროვე მიღწევებს სწავლებისა და კვლევის პროცესში. მიზანშეწონილია საგანმანათლებლო პროგრამების პრაქტიკული დისციპლინების განხორციელებაში ჩართულნი იყვნენ სხვა უნივერსიტეტების პროფესორები და დარგის სხვა მაღალკვალიფიციური სპეციალისტები.

საგანმანათლებლო პროგრამების განხორციელებაში ჩართული პერსონალი უნდა მონაწილეობდეს სწავლების მეთოდის გაუმჯობესების, სასწავლო კურსების სილაბუსების შემუშავებისა და მოდიფიცირების პროცესებში; ხელს უწყობდეს სტუდენტთა შემოქმედებით და თვითგანვითარების პროცესს.

სურსათის ტექნოლოგიის საბაკალავრო/სამაგისტრო პროგრამების განხორციელება უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულების მიერ შესაძლებელია შესაბამისი რაოდენობისა და კვალიფიკაციის მქონე აკადემიური პერსონალისა და მოწვეული სპეციალისტების ჩართულობით, რომლებიც სათანადო გამოცდილებითა და კომპეტენციებით უზრუნველყოფენ საბაკალავრო/სამაგისტრო პროგრამების სტაბილურ, ეფექტიან ფუნქციონირებას და განვითარებას, პროგრამით განსაზღვრული სწავლის შედეგების მიღწევას.

დარგობრივი მახასიათებლის შემუშავებული ჯგუფის წევრები

7.1. დოკუმენტის შემუშავებული ჯგუფის წევრები

N	სახელი, გვარი	ორგანიზაცია, დაწესებულება	თანამდებობა
1	ნია ნათბილაძე	სსიპ - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი	სსიპ - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის პროფესორი, სტუ-ის სატრანსპორტო სისტემების და მექანიკის ინჟინერიის ფაკულტეტის ხარისხის



			უზრუნველყოფის სამსახურის უფროსი - საბჭოს თავმჯდომარე;
2	მაია გრძელიძე	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის, „დიზაინისა და ტექნოლოგიის“ დეპარტამენტის პროფესორი- საბჭოს მდივანი
3	ნანა თხელიძე	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის, „დიზაინისა და ტექნოლოგიის“ დეპარტამენტის ხელმძღვანელი, ასოცირებული პროფესორი- საბჭოს წევრი;
4	მერაბ დათუაშვილი	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტის, „დიზაინისა და ტექნოლოგიის“ დეპარტამენტის ასოცირებული პროფესორი, „მოდის დიზაინი და ტექნოლოგიის“ საბაკალავრო პროგრამის ხელმძღვანელი - საბჭოს წევრი;
5	მანანა ქარჩავა	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის პროფესორი - საბჭოს წევრი;
6	თამარ მოსეშვილი	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი - საბჭოს წევრი;
7	მამუკა მაისურაძე	სსიპ - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის პროფესორი	სსიპ - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის პროფესორი, სტუ-ის ქიმიური ტექნოლოგიისა და მეტალურგიის ფაკულტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის უფროსი - საბჭოს წევრი;
8	გივი გოლეთიანი	სსიპ - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი	სსიპ - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის პროფესორი, „საკვებები პროდუქტების გადამუშავების და სამაცივრო ტექნოლოგიის“ ბაკალავრიატის საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელი - საბჭოს წევრი;
9	ალეკო კალანდია	სსიპ - ბათუმის შოთა	სსიპ - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული



		რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	და მემბრანული ტექნოლოგიების ინსტიტუტის ქიმიური ანალიზისა და სურსათის უსაფრთხოების განყოფილების ხელმძღვანელი, მთავარი მეცნიერ- თანამშრომელი, სასურსათო ტექნოლოგიების საბაკალავრო საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელი - საბჭოს წევრი;
10	მერაბ არძენაძე	სსიპ - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული და მემბრანული ტექნოლოგიების ინსტიტუტის ქიმიური ანალიზისა და სურსათის უსაფრთხოების განყოფილების მთავარი მეცნიერ- თანამშრომელი, სასურსათო ტექნოლოგიების საბაკალავრო საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელი - საბჭოს წევრი;
11	დარეჯან ჩიქოვანი	სსიპ - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული და მემბრანული ტექნოლოგიების ინსტიტუტის ქიმიური ანალიზისა და სურსათის უსაფრთხოების განყოფილების მეცნიერ-თანამშრომელი - საბჭოს წევრი;
12	მზია ღაღალიშვილი	სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი - ასოცირებული პროფესორი, აგრარულ, საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ტექნოლოგიების ფაკულტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის უფროსი, სასურსათო ტექნოლოგიის საბაკალავრო საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელი - საბჭოს წევრი;
13	ნინო ვეფხიშვილი	სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი, აგრარულ, საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ტექნოლოგიების ფაკულტეტის სასურსათო ტექნოლოგიის საბაკალავრო



			საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელი - საბჭოს წევრი;
14	თეა ხოსიტაშვილი	სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი - საბჭოს წევრი;
15	ელიზბარ ელიზბარაშვილი	შპს საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი	შპს საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის საბუნებისმეტყველო მეცნიერებების და ბიოტექნოლოგიის სკოლის დეკანი, პროფესორი - საბჭოს წევრი;
16	ჟუჟა ხაჭაპურიძე	შპს საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი	შპს - საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის სასურსათო ტექნოლოგიის საბაკალავრო პროგრამის ხელმძღვანელი, ასისტენტ პროფესორი - საბჭოს წევრი;
17	მერაბ ჟღენტი	შპს საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი	შპს საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის პროფესორი - საბჭოს წევრი;
18	ანა გემაზაშვილი	სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტო	სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის უფროსის მოადგილე - საბჭოს წევრი.
19	ქეთევან კინწურაშვილი	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის	სსიპ - აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული ფაკულტეტის პროფესორი - საბჭოს წევრი."