

საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი

კურიკულუმი - სურსათის ტექნოლოგიის ბაკალავრი

საუნივერსიტეტო ზოგადი განათლება	53
ინგლისური ენა	7
აზროვნების მათემატიკური წესი	5
მსოფლიო ისტორია და საქართველო	3
ქართული ენა და ქართველები	2
ეკონომიკის საფუძვლები	4
ბუნებისმეტყველება	4
ანთროპოლოგია	4
ლოგიკა	4
ფილოსოფია	4
ფსიქოლოგია	4
პოლიტიკური იდეოლოგიები	4
ლიტერატურა და ხელოვნება	4
აკადემიური წერა	1
საველე პრაქტიკა	3

სურსათის ტექნოლოგიის ზოგადი განათლა	34
კალკულუსი	6
სტატისტიკა	5
პროგრამირების საფუძვლები პითონით	4
ზოგადი ფიზიკა	5
ზოგადი ქიმია (თეორიული კურსი)	4
ზოგადი ქიმია (ლაბორატორიული კურსი)	3
ზოგადი ბიოლოგია (თეორიული კურსი)	3
ზოგადი ბიოლოგია (ლაბორატორიული კურსი)	4

სურსათის ტექნოლოგიის საბაზო განათლება	23
ზოგადი მიკრობიოლოგია	4
თანამედროვე ბიოტექნოლოგიის საფუძვლები	3
ქიმიის ლაბორატორიული პრაქტიკუმი	5
ზოგადი ბიოქიმია	5
ორგანული ქიმია I (თეორიული კურსი)	3
ორგანული ქიმია I (ლაბორატორიული კურსი)	3

არჩევითი საგნები	18
სამეცნიერო ინგლისური ენა	3
მწერების მრავალფეროვნება და მნიშვნელობა	4
კინოლოგია-ფელინოლოგია	4
მეფუტკრეობა	4
მეაბრეშუმეობა	4
ნებისმიერი საგანი სხვა პროგრამიდან	

	ECTS
საუნივერსიტეტო ზოგადი განათლება	53
სურსათის ტექნოლოგიის ზოგადი განათლება	34
სურსათის ტექნოლოგიის საბაზო განათლება	23
სურსათის ტექნოლოგიის ძირითადი განათლება	112
არჩევითი	18
	240

სურსათის ტექნოლოგიის ძირითადი განათლება	112
სურსათის უვნებლობა	3
ფიზიკა II (თეორიული კურსი)	4
ფიზიკა II (ლაბორატორიული კურსი)	1
საინჟინრო გრაფიკა I	5
ფიზიკური და კოლოიდური ქიმია	5
სურსათის მიკრობიოლოგია	5
სურსათის ინჟინერია I	5
სურსათის ინჟინერია II	5
სასურსათო პროდუქტების ბიოქიმია	5
სურსათის ხარისხის კონტროლის ფიზიკურ-ქიმიური მეთოდები I, II	8
სურსათის ინგრედიენტები	4
ფუნქციური სურსათი და ნუტრაცევტიკალები	4
სურსათის წარმოების ჰიგიენა	4
ხარისხის უზრუნველყოფა და კონტროლი	4
სურსათის საწარმოთა დაპროექტება	7
ჩაის გადამუშავების ტექნოლოგია	3
ფქვილოვანი და საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია	5
ხილისა და ბოსტნეულის შენახვა და გადამუშავება	5
ხორცის პროდუქტების ტექნოლოგია	5
რძის პროდუქტების ტექნოლოგია	5
სურსათის რეოლოგია და სენსორული ანალიზი	5
სამაცივრე ტექნოლოგია	5
სამადღურე სასმელების ტექნოლოგია	5
მუშაობა ორგანიზაციაში	5