

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი
სამაგისტრო პროგრამა - სურსათის მეცნიერება

კურიკულუმი

| | |
|---|--|
| ფაკულტეტის დასახელება | საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და მედიცინის ფაკულტეტი |
| პროგრამის დასახელება | სურსათის მეცნიერება |
| მისანიჭებელი აკადემიური ხარისხი/კვალიფიკაცია | სურსათის მეცნიერების მაგისტრის აკადემიური ხარისხი The Degree of Master of Food Science |
| პროგრამის ხანგრძლივობა /მოცულობა (სემესტრი, კრედიტების რაოდენობა) | 4 სემესტრი, 120 კრედიტი (1 კრედიტი = 25 საათი) |
| სწავლების ენა | ქართული |
| პროგრამის შემუშავების თარიღი და განახლების საკითხი | პროგრამა შემუშავდა 2013 წლის თებერვალში, განახლებულია 2018 და 2020 წლებში. შესაძლებელია პროგრამის განახლება ყოველი სემესტრის დასაწყისში, სასწავლო პროცესის გაუმჯობესების მიზნით. |
| პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები (მოთხოვნები) | |
| <p>მაგისტრატურაში მიღება ხდება საერთო სამაგისტრო გამოცდების შედეგების და შიდასაუნივერსიტეტო ზეპირი გამოცდის საფუძველზე. გამოცდისას ყურადღება ექცევა სტუდენტის მოტივაციას, ბიოქიმიის, ზოგადი ბიოლოგიის და ბუნებისმეტყველების საფუძვლების ცოდნას. ასევე, შემოწმდება სტუდენტის ინგლისური ენის კომპეტენცია (მინიმუმ B1 დონეზე).</p> <p>სამაგისტრო პროგრამაზე ჩაბარების მსურველს სასურველია, ჰქონდეს ბაკალავრის აკადემიური ხარისხი და შესაბამისი კვალიფიკაცია ზუსტ, საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებში, მედიცინასა და მომიჯნავე სფეროებში.</p> <p>ინფორმაცია მისაღები გამოცდების პირობების, მოთხოვნების, შეფასების კომპონენტების და კრიტერიუმების შესახებ დეტალურად მოცემულია „პროგრამაზე მიღების დოკუმენტში“ და თავსდება უნივერსიტეტის ვებგვერდზე რუბრიკაში "მიღება".</p> | |
| პროგრამის მიზნები | |
| <p>პროგრამის მიზანია, მოამზადოს სპეციალისტი სურსათის მეცნიერების დარგში, რომელსაც ექნება სისტემური ცოდნა სასურსათო პროდუქტების ქიმიური შემადგენლობის, ლაბორატორიული ანალიზის თანამედროვე ტექნოლოგიების, პროდუქტების ბიოქიმიური და მიკრობიოლოგიური უვნებლობის შესახებ; შეძლებს საწარმოში პროდუქტების დამუშავების, ხარისხის კონტროლის და უვნებლობის პროცესების ეფექტურობის განსაზღვრას და სურსათის მეცნიერების მიმართულებით თანამედროვე კომპლექსური პრობლემების შესწავლას კვლევის უახლესი მეთოდების გამოყენებით.</p> | |
| სწავლის შედეგები და კომპეტენციები (ზოგადი და დარგობრივი) | |
| <p>კურსდამთავრებულს აქვს/შეუძლია:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ღრმა და სისტემური ცოდნა სასურსათო პროდუქტების ქიმიური შემადგენლობის, ბიოტექნოლოგიის, შეფუთვის და შენახვის შესახებ; 2. სასურსათო პროდუქტების შემადგენლობაში არსებული სასარგებლო და ტოქსიკური ნაერთების ორგანიზმზე გავლენის მექანიზმების განსაზღვრა თანამედროვე მოლეკულურ ბიო-სამედიცინო მეცნიერებების (ალერგოლოგიის, ბიოქიმიის, მიკრობიოლოგიის, ტოქსიკოლოგიის, დიეტოლოგიის) დარგში არსებული უახლესი ცოდნის გამოყენებით; 3. შეაფასოს საკვების მიღებით გამოწვეული რისკი ადამიანის ჯანმრთელობისათვის; 4. სურსათის მეცნიერების დარგში კომპლექსური პრობლემის განსაზღვრა და მისი შესწავლის მიზნით სამეცნიერო კვლევის დაგეგმვა და ჩატარება სამეცნიერო ეთიკის და ლაბორატორიული | |

უსაფრთხოების ნორმების დაცვით, ბიოქიმიური, გენეტიკური და მიკრობიოლოგიური ანალიზისა და კვლევის თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით.

5. საწარმოს პირობებში განსაზღვროს სასურსათო პროდუქტების დამუშავებასთან, ხარისხის კონტროლთან და უვნებლობასთან დაკავშირებული პროცესების ეფექტურობა და მათი შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ და საერთაშორისოდ აღიარებულ სტანდარტებთან;
6. თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენებით აწარმოოს სამეცნიერო კომუნიკაცია მშობლიურ და ინგლისურ ენაზე აკადემიური და პროფესიული აუდიტორიის წინაშე;
7. სწავლის საჭიროებების განსაზღვრა და სწავლის დამოუკიდებლად დაგეგმვა და განხორციელება;
8. დარგში ახალი ღირებულებების დამკვიდრების პროცესში მონაწილეობის მიღება საკუთარი კვლევების საფუძველზე.

პროგრამის სტრუქტურა

პროგრამის სტრუქტურა - 120 კრედიტი :

- ზოგადი ბლოკი - 12 კრედიტი
- პროგრამის სავალდებულო კურსები- 54 კრედიტი
- პროგრამის არჩევითი კურსები - 24 კრედიტი (აქედან 6 კრედიტის ფარგლებში სტუდენტს შეუძლია აირჩიოს, როგორც პროგრამის ფარგლებში არსებული არჩევითი კურსები, ასევე კურსები სხვა სამაგისტრო პროგრამებიდან)
- საწარმოო პრაქტიკა - 6 კრედიტი
- სამაგისტრო ნაშრომი - 24 კრედიტი

საჭიროების შემთხვევაში სტუდენტს ექნება საშუალება გაიაროს საბაკალავრო კურსი/ები კრედიტების გარეშე (ე.წ. remedial course)

სწავლების მეთოდები

- ლექცია
- სემინარი
- ვერბალური მეთოდი;
- წერიითი მეთოდი
- პრაქტიკული მუშაობის მეთოდი
- ლაბორატორიული მეთოდი
- პროექტებზე დაფუძნებული სწავლების მეთოდი
- დისკუსია/დებატები
- ჯგუფური მუშაობა
- დემონსტრირების მეთოდი
- ელექტრონული სწავლების ელემენტები
- დაკვირვება (shadowing)

შენიშვნა: პროგრამაში გამოყენებული სწავლების მეთოდები დაკონკრეტებულია შესაბამისი კურსების სილაბუსებში.

შეფასების წესი

შეფასება 100 ქულიანი სისტემით მიმდინარეობს. ქულები გადანაწილდება და ისაზღვრება ამგვარად:

- (A) 91 - 100 ფრიადი
- (B) 81 – 90 ძალიან კარგი
- (C) 71 – 80 კარგი
- (D) 61 – 70 დამაკმაყოფილებელი
- (E) 51 – 60 საკმარისი
- (FX) 41 – 50 ვერ ჩააბარა, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება;
- (F) 0 – 40 ჩაიჭრა, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

შეფასების კომპონენტები, კრიტერიუმები და შეფასების მეთოდები მოცემულია სასწავლო კურსების სილაბუსებში.

დასაქმების სფეროები

პროგრამის კურსდამთავრებული შეიძლება დასაქმდეს: საკვები პროდუქტების და სასმელების მწარმოებელ საწარმოებში, საკვები პროდუქტების ხარისხის კონტროლის ლაბორატორიებში, სანიტარულ-ეპიდემიოლოგიურ და დაავადებათა კონტროლის დაწესებულებებში; ასევე საკვები პროდუქტების ხარისხის მაკონტროლებელ სტრუქტურებში, სტანდარტების შემუშავებაში მონაწილე სამთავრობო და არასამთავრობო სტრუქტურებში; უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებებსა და შესაბამისი პროფილის სამეცნიერო-კვლევით დაწესებულებებში.. პროგრამის კურსდამთავრებულს შეუძლია სწავლა გააგრძელოს დოქტორანტურაში.

სწავლისათვის აუცილებელი დამხმარე პირობები/რესურსები

- სალექციო აუდიტორიები;
- სამეცნიერო - კვლევითი ლაბორატორიები (ქიმიური ბიოლოგიის ინსტიტუტის ლაბორატორიები, გენ-მოდიფიცირებული პროდუქტების კვლევის ლაბორატორიები)
- საუნივერსიტეტო ბიბლიოთეკა;
- არჩევანის გარემოს უზრუნველყოფის სისტემა „არგუსი“;
- Turnitin, Moodle;
- მემორანდუმის ფარგლებში პროგრამის განხორციელებასა და კურიკულუმის განვითარებაში ჩართული ორგანიზაციები:
- პარმის უნივერსიტეტი
- ჰიპერმარკეტი გუდვილი
- სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია
- შპს „ გლობალ ბიერ ჯორჯია“