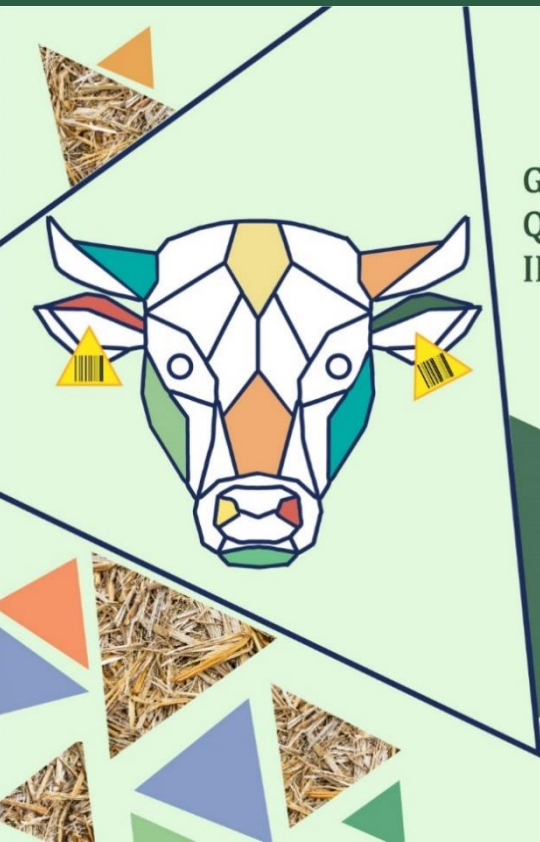


შრომის ბაზრის მოთხოვნების კვლევა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის/მენეჯერების საჭიროებაზე სურსათის წარმოების ინდუსტრიაში

თებერვალი 2021



GEORGIA SAFETY AND QUALITY INVESTMENT IN LIVESTOCK (SQIL)

ინვესტირება უვნებელ და ხარისხიან მესაქონლეობაში - საქართველო



შრომის ბაზრის მოთხოვნების კვლევა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის/მენეჯერების საჭიროებაზე სურსათის წარმოების ინდუსტრიაში

GFP-2020-PROC-0052

პროექტი - ინვესტირება უვნებელ და ხარისხიან მესაქონლეობაში

USDA Food for Progress 2018

www.landolakes.org

მომზადებულია:

PMO Business Consulting

რაფიელ ერისთავის ქ. N16., II სართული, თბილისი 0179, საქართველო

ტელ: (+99532) 2 37 73 07

ელ-ფოსტა: contact@pmo-bc.com; www.pmo-bc.com

“აღნიშნული მასალა მომზადებულია აშშ-ის სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის, საგარეო სასოფლო-სამეურნეო სამსახურის მიერ გაცემული ფედერალური ჯილდოს FCC-114-2018/004-00 ფარგლებში. ნებისმიერი მოსაზრება, დასკვნა ან რეკომენდაცია, რომლებიც მოცემულია ამ პუბლიკაციაში, არის ავტორ(ებ)ის მოსაზრება და არ ასახავს აშშ-ის სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის და ამერიკის მთავრობის შეხედულებას“.

„შრომის ბაზრის კვლევა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის/მენეჯერის საჭიროებაზე სურსათის წარმოების ინდუსტრიაში“ მომზადდა ბიზნეს საკონსულტაციო კომპანია PMO-ს მიერ, Land O’Lakes Venture 37-ის პროექტის-*„ინვესტირება უვნებელ და ხარისხიან მესაქონლეობაში (SQIL)“*-დაკვეთით, რომელიც ხორციელდა აშშ-ს სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის (USDA) ფინანსური მხარდაჭერით, პროგრამის „სურსათი პროგრესისათვის“ ფარგლებში. კვლევა მიმდინარეობდა 2020 წლის დეკემბრისა და 2021 წლის იანვრის განმავლობაში. კვლევის ფარგლებში სიღრმისეული ინტერვიუებისა და ფოკუს ჯგუფების საშუალებით მოხდა სურსათის ინდუსტრიაში მოქმედი ორგანიზაციების, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მოქმედი სპეციალისტების, საგანმანათლებლო დაწესებულებების წარმომადგენლების, უმაღლესი სასწავლო დაწესებულებების სტუდენტების გამოკითხვა. ამასთანავე, დამატებით განხორციელდა მეორადი ინფორმაციის დამუშავება და სტუდენტთა გამოკითხვა ონლაინ კითხვარების საშუალებით. აღნიშნულ დოკუმენტში წარმოდგენილია კვლევის ის ძირითადი მიგნებები, რომელიც ასახავს შრომის ბაზარზე დამსაქმებლების მხრიდან სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნის განმსაზღვრელ ფაქტორებს, დამსაქმებლების მიერ მოთხოვნილ კვალიფიკაციასა და მიწოდებულ უნარებს შორის არსებულ აცდენებსა და საგანმანათლებლო სისტემის შესაძლებლობებს უზრუნველყონ შრომის ბაზარზე მოთხოვნა-მიწოდებას შორის არსებული სხვაობების ამოვსება სურსათის უვნებლობის სფეროში კვალიფიციური სპეციალისტების მომზადების გზით.

კვლევასთან დაკავშირებით დამატებითი კითხვების შემთხვევაში, შეგიძლიათ დაუკავშირდეთ SQIL პროექტს და საკონსულტაციო კომპანია PMO-ს.

სარჩევი

წინასიტყვაობა	5
შესავალი	6
კვლევის მეთოდოლოგია.....	8
შრომის ბაზრის მიმოხილვა	10
შრომის ბაზრის მონაწილეები.....	11
კადრების მოძიების პროცესი და შრომის ანაზღაურება.....	15
საგანმანათლებლო პროგრამები სურსათის უვნებლობის მიმართულებით	19
საგანმანათლებლო პროგრამების აკრედიტაცია.....	30
სტუდენტების მოტივაცია და ინტერესი სურსათის უვნებლობის მიმართულებით არსებული პროგრამების მიმართ.....	32
კვლევის მიგნებები და რეკომენდაციები	34
დანართი 1: გამოკითხულ რესპოდენტთა სია.....	40
დანართი 2: სურსათის ინდუსტრიაში არსებული და პოტენციური საკვანძო ორგანიზაციების მიმოხილვა	43

წინასიტყვაობა

აღნიშნული დოკუმენტი წარმოადგენს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების შრომის ბაზრის კვლევას, რომელიც 2020 წლის 14 დეკემბრიდან 2021 წლის 15 თებერვლამდე ჩატარდა PMO Business Consulting-ის მიერ. ანგარიში დაყოფილია ორ მთავარ ნაწილად: შრომის ბაზრისა და საგანმანათლებლო პროგრამების მიმოხილვად. შრომის ბაზრის მიმოხილვაში აღწერილია სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების შრომის ბაზრის ძირითადი მონაწილეები, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების ძირითადი ფუნქციონალურობები, მათი მოძიების პროცესი, ანაზღაურება და საკვალიფიკაციო მოთხოვნები. თავის მხრივ, სურსათის უვნებლობის მიმართულებით საგანმანათლებლო პროგრამების მიმოხილვა მოიცავს როგორ ქართული, ასევე უცხოური საგანმანათლებლო პროგრამების მიმოხილვას აკრედიტაციის პროცესის ანალიზთან ერთად. დოკუმენტის შემდეგი ნაწილია სტუდენტთა ონლაინ გამოკითხვისა და სტუდენტთა ინტერესისა და მოტივაციის შეფასება, რომელსაც დასკვნით ნაწილად თან ახლავს კვლევის ძირითადი მიგნებების შეჯამება და რეკომენდაციები.

კვლევის ფარგლებში ჩატარდა 29 ინტერვიუ, სადაც გამოიკითხნენ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტები, საგანმანათლებლო დაწესებულებები, რძისა და ხორცპროდუქტების მწარმოებელი კომპანიები და საკონსულტაციო კომპანიები. კვლევა პასუხს სცემს ისეთ შეკითხვებს, როგორიცაა:

- რამდენად მაღალია შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნა?
- რომელი ფაქტორები ახდენს შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების მოთხოვნაზე გავლენას?
- რა საკვალიფიკაციო მოთხოვნებია ამჟამად შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების მიმართ?
- რა დასაქმების შესაძლებლობები გააჩნიათ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებს კერძო და საჯარო სექტორში?
- რომელი სასწავლო პროგრამები ახდენენ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების გადამზადებას საქართველოში?

შესავალი

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის დაცვა საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვის ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს ასპექტს წარმოადგენს, რამდენადაც სწორედ სურსათთან არის დაკავშირებული უამრავი დაავადება, რომელიც მნიშვნელოვან ზიანს აყენებს ადამიანის ჯანმრთელობას. სწორედ ამიტომ არის აუცილებელი სურსათის წარმოების პროცესში ხარისხისა და უვნებლობის ეროვნული და საერთაშორისოდ აღიარებული სტანდარტების და მოთხოვნების დაცვა, და სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ყველა რგოლისათვის საერთაშორისოდ აღიარებულ კონცეფციებზე დამყარებული წარმოების ორგანიზაციული მართვის ისეთი პროგრესული სისტემების და მეცნიერულად დასაბუთებული ინტეგრირებული სისტემების დანერგვა, რომლებიც მანამდე არსებულ ტრადიციულ მეთოდებთან შედარებით, როგორც იყო საბოლოო პრპდუქტის ინსპექტირება და ხარისხის კონტროლი, უზრუნველყოფენ „მინდვრიდან მაგიდამდე“ იდენტიფიცირებული საფრთხის მიმართ გაცილებით სტრუქტურულ მიდგომას, შესაბამისად, ამორჩევითი კონტროლის ჩანაცვლება გამაფრთხილებელი კონტროლით, საბოლოოდ უზრუნველყოფს საწარმოთა კონკურენტუნარიანობის ამაღლებას და მომხმარებელთა ხარისხიანი და უვნებელი სურსათით უზრუნველყოფას. ეს კი შესაბამისად წარმოადგენს მნიშვნელოვან სახელმწიფოებრივ პრიორიტეტს, რომელზედა ბევრადაა დამოკიდებული ქვეყნის მოსახლეობის ჯანმრთელობა და გენოფონდის შენარჩუნება.

საქართველოში, სურსათის ხარისხსა და უვნებლობასთან დაკავშირებული რეგულაციების განვითარებისა და დანერგვის პროცესში მნიშვნელოვანი გავლენა მოახდინა ევროკავშირთან ასოცირების ხელშეკრულებით გათვალისწინებულმა ვალდებულებებმა. DCFTA-ს შეთანხმება სურსათის უვნებლობასა და ხარისხთან დაკავშირებით მოიცავს 100-ზე მეტ დირექტივასა და რეგულაციას, რომელთა დანერგვაც ეტაპობრივად ხორციელდება საქართველოში.

უკანასკნელი წლების განმავლობაში არაერთი მნიშვნელოვანი ცვლილება განხორციელდა საქართველოში, რომლებიც ემსახურებოდა სურსათის უვნებლობის მიმართულებით არსებული მდგომარეობის გაუმჯობესებას. მოცემულმა ცვლილებებმა გამოიწვია ყოველწლიურად უფრო მეტი ბიზნესოპერატორის მიერ ისეთი სტანდარტებისა და სისტემების დანერგვა, როგორცაა HACCP, ISO:22000, FSSC 22000 და ა.შ. მოცემული სტანდარტები ემსახურება სწორედ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მუდმივ მონიტორინგსა და კონტროლს.

სურსათის უვნებლობის სფეროში რეგულაციების დანერგვისა და ეფექტური აღსრულებისათვის უაღრესად მნიშვნელოვანია სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კვალიფიციური სპეციალისტების არსებობა, რომლებიც უშუალოდ არიან პასუხისმგებელი როგორც სტანდარტების დანერგვაზე, ისე მისი შესრულების მონიტორინგზე სურსათის წარმოების, დასაწყობების, ტრანსპორტირებისა და რეალიზაციის პროცესში.

აღნიშნული კვლევის მიზანს წარმოადგენს შეაფასოს სურსათის წარმოების ინდუსტრიაში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებისა და მენეჯერების საჭიროება, არსებული კადრების კვალიფიკაციისა და უნარების თანხვედრა დამსაქმებელთა მოთხოვნებთან და საგანმანათლებლო სისტემის შესაძლებლობები უზრუნველყოს აღნიშნული მიმართულებით კვალიფიციური სპეციალისტების მომზადება.

კვლევის ფარგლებში ინფორმაცია მოპოვებული იქნა სამაგიდო კვლევისა და თვისობრივი კვლევის მეთოდების გამოყენებით. კვლევის ფარგლებში განხორციელდა სურსათის მწარმოებელი კომპანიების, უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებებისა და მათი

სტუდენტების, სურსათის უვნებლობის მოქმედი სპეციალისტების გამოკითხვა სიღრმისეული ინტერვიუებისა და ფოკუს ჯგუფების საშუალებით. ამასთანავე, განხორციელდა სტუდენტთა გამოკითხვა სტრუქტურირებული ონლაინ-კითხვარების მეშვეობით, რათა გამოვლენილიყო ფაქტორები, რომლებიც გავლენას ახდენენ მომავალი პროფესიისა და საგანმანათლებლო პროგრამის შერჩევაზე.

კვლევის ფარგლებში მიღებული დასკვნები და შედეგები მოიცავს შემდეგ ძირითად საკითხებს:

- შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობის სპეციალისტების მოთხოვნაზე მოქმედი ფაქტორები და დასაქმების ტენდენციები
- დამსაქმებლების მიერ მოთხოვნილ კვალიფიკაციასა და მიწოდებულ უნარებს შორის არსებული ხარვეზები და მათი გაგმომწვევი ძირითადი მიზეზები
- სურსათის უვნებლობის სპეციალისტების კარიერული განვითარების პერსპექტივები კერძო და საჯარო სექტორში
- საქართველოს საგანმანათლებლო სისტემის შესაძლებლობები უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კვალიფიციური სპეციალისტების მომზადება

წარმოდგენილი კვლევა ბაზარზე არსებული ვითარებისა და გამოწვევების შეფასების საფუძველზე განსაზღვრავს იმ ძირითად მიმართულებებსა და საჭირო ქმედებებს, რომელიც ხელს შეუწყობს:

- საგანმანათლებლო დაწესებულებებს, რომ შეიმუშავონ ბაზრის საჭიროებებზე მორგებული საგანმანათლებლო პროგრამები და უზრუნველყონ კვალიფიციური სპეციალისტების მომზადება სურსათის უვნებლობის დარგში;
- შრომის ბაზარზე მოთხოვნილ და მიწოდებულ უნარებს შორის არსებული ხარვეზების აღმოფხვრას, რაც თავის მხრივ ხელს შეუწყობს სურსათის ბიზნესოპერატორებს მოიძიონ კვალიფიციური სპეციალისტები და ეფექტურად უზრუნველყონ კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების დანერგვა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით.

კვლევის მეთოდოლოგია

კვლევის პროცესში საჭირო ინფორმაციის მოგროვება განხორციელდა თვისობრივი კვლევითი ინსტრუმენტების გამოყენებით, რომელიც მოიცავდა სამაგიდე კვლევის ფარგლებში არსებული ინფორმაციის დამუშავებასა და, ასევე, ძირითადი დაინტერესებული ჯგუფების გამოკითხვას სიღრმისეული ინტერვიუებისა და ფოკუს ჯგუფების საშუალებით. კვლევის მიზნებისთვის, ძირითად დაინტერესებულ ჯგუფებს წარმოადგენდნენ უმაღლესი და პროფესიული საგანმანათლებლო დაწესებულებები, სასურსათო ინდუსტრიაში მოქმედი ორგანიზაციები, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტები და ასევე ის სტუდენტები, რომლებიც ამჟამად სწავლობენ სასურსათო ტექნოლოგიების მიმართულებით არსებულ უმაღლეს საგანმანათლებლო პროგრამებზე.

ამასთანავე, დამატებით ჩატარდა სტუდენტებისა და აბიტურიენტების ონლაინ გამოკითხვა სტრუქტურული რაოდენობრივი კითხვარების გამოყენებით, რათა გაგვეგო მათი ინტერესები, მოტივაცია და სამომავლო პროფესიის შერჩევისას მათ გადაწყვეტილებაზე მოქმედი ძირითადი ფაქტორები.

კვლევა განხორციელდა სამ მთავარ ფაზად:

სამაგიდო კვლევა - საწყის ეტაპზე, სამაგიდო კვლევის ფარგლებში მოხდა მეორეული ინფორმაციის დამუშავება, რომელიც მოიცავდა: საკანონმდებლო ჩარჩოს ანალიზს, შრომის ბაზრის შესახებ კვლევითი ანგარიშებისა და სტატისტიკური ინფორმაციის განხილვას, სურსათის უვნებლობის მიმართულებით როგორც საერთაშორისო, ისე ეროვნული საგანმანათლებლო პროგრამების მიმოხილვას, საქართველოსა და საერთაშორისო დასაქმების პლატფორმებზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის პოზიციისთვის განსაზღვრული საკვალიფიკაციო მოთხოვნების ანალიზს. სამაგიდო კვლევის საფუძველზე განისაზღვრა კვლევის მიზნებისთვის დამატებითი ინფორმაციის საჭიროება, მოხდა დაინტერესებული მხარეების იდენტიფიცირება და მომზადდა სავლე კვლევის ფარგლებში მონაცემთა მოგროვების სტრატეგია. პირველ ეტაპზე მიღებული ინფორმაციის საფუძველზე მომზადა სამაგიდო კვლევის ანგარიში, რომელშიც წარმოდგენილ იქნა სამაგიდო კვლევისას გამოვლენილი მიგნებები და პოტენციური დაინტერესებული მხარეების ჩამონათვალი.

სავლე კვლევა - სავლე კვლევის ფარგლებში განხორციელდა კონსულტაციები დაინტერესებულ მხარეებთან, რათა მომხდარიყო დამატებითი ინფორმაციის მოპოვება შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნასა და მიწოდებას შორის ასევე, კვალიფიციური კადრების მოძიების პროცესში არსებული ძირითადი ბარიერების შესახებ. სავლე კვლევის ფარგლებში, ინფორმაცია მოპოვებული იქნა დაინტერესებულ ჯგუფებთან სიღრმისეული ინტერვიუებისა და ფოკუს ჯგუფების მეშვეობით. ამასთანავე, დამატებით ჩატარდა აბიტურიენტთა და სტუდენტთა ონლაინ გამოკითხვა სტრუქტურული კითხვარების მეშვეობით. სიღრმისეული ინტერვიუები განხორციელდა სურსათის ინდუსტრიაში მოქმედი ორგანიზაციების წარმომადგენლებთან, სურსათის სარეალიზაციო ობიექტებისა და სურსათის უვნებლობის მიმართულებით მოქმედ საკონსულტაციო კომპანიებთან, ქვეყანაში მოქმედ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სპეციალისტებთან, საგანმანათლებლო და სახელმწიფო ინსტიტუტების წარმომადგენლებთან. სტუდენტებისა და აბიტურიენტების გამოკითხვა ჩატარდა ფოკუს ჯგუფისა და სტრუქტურული ონლაინ კითხვარების მეშვეობით. გამოკითხვის შედეგად გამოვლინდა სტუდენტთა მოტივაცია,

ინტერესები და ის შეზღუდვები, რომლებიც დაკავშირებულია სურსათის უვნებლობის სპეციალისტად ჩამოყალიბებასთან, ასევე მათ დამოკიდებულება და მოლოდინები აღნიშნული პროფესიის მიმართ.

საერთო ჯამში, ჩატარდა 29 ინტერვიუ არსებულ დამსაქმებლებთან, საგანმანათლებლო დაწესებულებებთან, სახელმწიფო ინსტიტუტებთან, საკონსულტაციო კომპანიებთან და სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებთან. ასევე ფოკუს ჯგუფის ფორმატში ჩატარდა ინტერვიუ სტუდენტებთან და ასევე დამატებით 100-მდე სტუდენტი გამოიკითხა ონლაინ კითხვარების საშუალებით. გამოკითხულ რესპოდენტთა სია, შესაბამისი ინფორმაციით წარმოდგენილია დანართში 1.

შედეგების ანალიზი - კვლევის ფარგლებში მოპოვებული ინფორმაციის ანალიზის შედეგად გამოვლინდა ის ძირითადი ხარვეზები, რომელიც აფერხებს შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კვალიფიციური სპეციალისტების მომზადებას და შემუშავდა შესაბამისი რეკომენდაციები არსებული ხარვეზების აღმოსაფხვრელად.

დოკუმენტში წარმოდგენილ რეკომენდაციებში მოცემულია ის ძირითადი მიმართულებები, რომელთა გაუმჯობესებაც ხელს შეუწყობს საქართველოში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის კვალიფიციურ სპეციალისტთა რაოდენობის ზრდას, ხელს შეუწყობს შრომის ბაზარზე მორგებული პროფესიული და უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების შემუშავების პროცესს და აღმოფხვრის შრომის ბაზარზე არსებული პროფესიული უნარების ხარვეზებს.

შრომის ბაზრის მიმოხილვა

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით საქართველომ ბოლო წლებში აქტიურად დაიწყო მუშაობა, რაც ეტაპობრივად აისახება სურსათის ინდუსტრიის მხრიდან სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნის ფორმირებაზე. მიუხედავად იმისა, რომ ჯერჯერობით სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით კვლავ შეიმჩნევა კადრების მწვავე დეფიციტი, ამასთან, ევროკავშირის კანონმდებლობასთან ეტაპობრივი დაახლოების პროცესი და სასურსათო პროდუქტის მზარდი საექსპორტო შესაძლებლობები, თანდათანობით კიდევ უფრო მეტად გაზრდის მოთხოვნას სურსათის უვნებლობის სფეროში კვალიფიციურ კადრებზე.

ამჟამად გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო მუშაობს 100-მდე ნორმატიული აქტის მიღებაზე სურსათის უვნებლობის დარგში. დაგეგმილ ცვლილებებს შორის, აღსანიშნავია რომ 2023 წლამდე, ეტაპობრივად საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისა და სურსათის მწარმოებლებისთვის სავალდებულო გახდება HACCP-ის პრინციპების შესაბამისი სურსათის უვნებლობის სისტემის დანერგვა. ასევე, თანდათანობით მკაცრდება მოთხოვნები გენმოდირებული პროდუქტის, მომხმარებლებისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების (ეტიკეტირება), სურსათის ჰიგიენის სხვა მოთხოვნების დაცვასთან დაკავშირებით. სურსათის უვნებლობის დარგში ეროვნული რეგულაციების გამკაცრება აღსრულების ეფექტური მექანიზმების დანერგვასთან ერთად განაპირობებს ინდუსტრიის მოთხოვნის ზრდას სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე.

საკანონმდებლო მოთხოვნების გამკაცრებასთან ერთად, სურსათის ინდუსტრიის განვითარება და მზარდი კონკურენცია არის ის დამატებითი ფაქტორი, რომელიც განაპირობებს მოთხოვნის ზრდას სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე. უკანასკნელი 5 წლის განმავლობაში, საკვებისა და სასმელების წარმოების დარგში მოქმედი ორგანიზაციების რაოდენობა 21%-ით, ხოლო დასაქმებულთა რაოდენობა 15%-ით არის გაზრდილი. ასევე, მზარდი ტენდენცია შეინიშნება სასურსათო პროდუქტის ექსპორტის კუთხით. 2015-2020 წლებში, საკვებისა და სასმელების ექსპორტი 38%-ით არის გაზრდილი.¹ ადგილობრივი წარმოების ზრდა, მზარდი საექსპორტო შესაძლებლობები და გაზრდილი კონკურენცია განაპირობებს მწარმოებლების მიერ აქცენტის გადატანას სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის უზრუნველყოფაზე, რაც თავის მხრივ ზრდის მოთხოვნას შესაბამისი სპეციალიზაციის მქონე კვალიფიციურ კადრებზე.

დღესდღეობით, შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით არსებობს როგორც სათანადო რაოდენობის, ასევე შესაბამისი კვალიფიკაციისა და უნარების მქონე კადრების დეფიციტი, რომელიც დარგის ზრდისა და რეგულაციების გამკაცრების ფონზე თანდათანობით კიდევ უფრო შესამჩნევი გახდება. კადრების დეფიციტის პრობლემა განსაკუთრებით დგას რეგიონებში, სადაც მოქმედ საწარმოებს ფინანსური რესურსები არ აძლევს საშუალებას დაასაქმონ კვალიფიციური სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი, ამასთან არც ისე ადვილია შესაბამისი კომპეტენციის მქონე კადრების მოძიება.

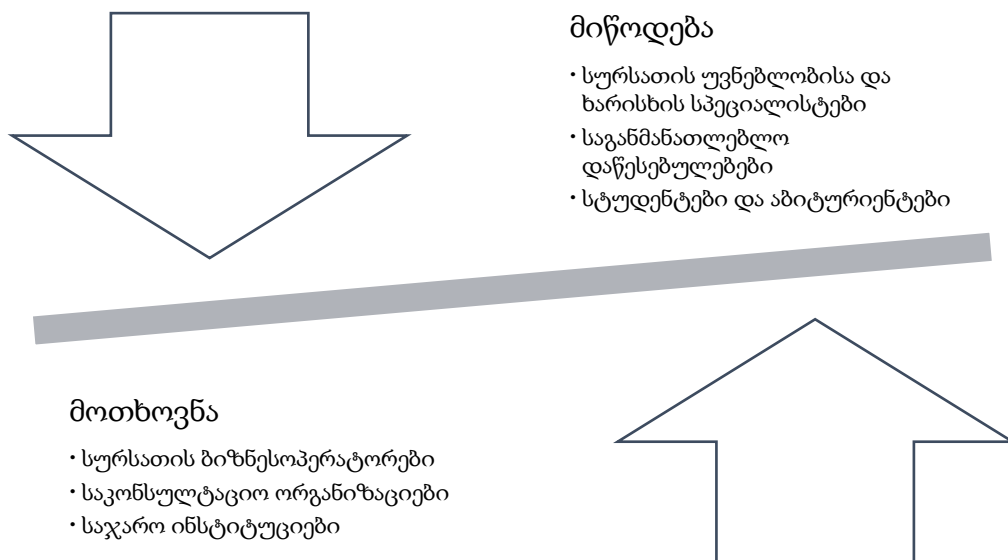
¹ შენიშვნა: გაანგარიშებები განხორციელებულია სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მიერ კვების მრეწველობისა და საგარეო ვაჭრობის მონაცემთა ბაზებში არსებული ინფორმაციის საფუძველზე, იხ. ბმული: <https://www.geostat.ge/ka>

შრომის ბაზრის მონაწილეები

საქართველოში არსებული სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტთა შრომის ბაზარს ქმნის რამდენიმე ჯგუფი, რომლებიც პირობითად შეიძლება დავყოთ შემდეგ კატეგორიებად:

- **დამსაქმებლები** - რომელიც მოიცავს კერძო და საჯარო სექტორში მოქმედ ორგანიზაციებს, მათ შორის სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო, შემოსავლების სამსახური, სურსათის წარმოება-გადამუშავება-დისტრიბუციის ჯაჭვში ჩართული ბიზნესოპერატორები, ასევე, საკონსულტაციო ორგანიზაციები და ტრენინგ პროვაიდერები, რომლებიც უზრუნველყოფენ სათანადო საგანმანათლებლო და საკონსულტაციო სერვისების მიწოდებას სასურსათო ჯაჭვის სხვადასხვა წარმომადგენლებისათვის.
- **მიმწოდებლები** - რომელიც მოიცავს როგორც უშუალოდ არსებულ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებს, ასევე სტუდენტებსა და საგანმანათლებლო დაწესებულებებს, რომლებიც უზრუნველყოფენ შრომის ბაზრისთვის საჭირო უნარებისა და კვალიფიკაციის მქონე კადრების მომზადებას.

გრაფიკი1. შრომის ბაზრის ძირითადი მოთამაშეები



სახელმწიფო ინსტიტუტები

სახელმწიფო ინსტიტუტები მნიშვნელოვან როლს თამაშობენ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნის ფორმირებაში. გარდა იმისა, რომ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით რეგულაციებისა და სტანდარტების შემოღებით ისინი პირდაპირ ხელს უწყობენ მოთხოვნის ზრდას აღნიშნული სპეციალობის კადრებზე დაამავდროულად ისინი წარმოადგენენ დამსაქმებლებსაც. საჯარო სექტორში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების ძირითად დამსაქმებლებს წარმოადგენენ საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო და მისი დაქვემდებარებული უწყებები, მათ შორის სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო, რომლებიც საჭიროებენ აღნიშნული სპეციალობის კადრებს სურსათის უვნებლობის სფეროში რეგულაციების შემუშავებისა და აღნიშნული რეგულაციების აღსრულების მონიტორინგისა და კონტროლის განხორციელების პროცესში. თუმცა, უნდა აღინიშნოს, რომ საჯარო სექტორი არ წარმოადგენს მსხვილ დამსაქმებელს, რამდენადაც კადრების რაოდენობა შეზღუდულია წინასწარ განსაზღვრული სამტატო განრიგის მიხედვით.

ბიზნესოპერატორები²

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნის უდიდესი წილი ფორმირდება კერძო სექტორში. დამსაქმებლების როლში გვევლინებიან საქართველოს ბაზარზე ოპერირებადი ბიზნესოპერატორები, რომელთა საქმიანობაც დაკავშირებულია სურსათთან - იქნება ეს ნედლეულის წარმოება, ნედლეულის გადამუშავება, პროდუქციის წარმოება, თუ დისტრიბუცია/რეალიზაციასთან დაკავშირებული საქმიანობა. რესპონდენტთა მიერ მოწოდებული ინფორმაციით, დღეს ბაზარზე 45 ათასზე მეტი სურსათის ბიზნესოპერატორია რეგისტრირებული. სურსათის უვნებლობის მიმართულებით არსებული კადრების რაოდენობა სტატისტიკურად არ აღირიცხება, თუმცა რესპოდენტებზე³ დაყრდნობით შეიძლება იმის ვარაუდი, რომ სურსათის უვნებლობის მიმართულებით არსებული კადრების რაოდენობა არ აღემატება 5000 კაცს, რაც ნიშნავს, რომ საშუალოდ ერთ სპეციალისტზე 9 სამუშაო ადგილი მოდის. სათანადო რაოდენობისა და კვალიფიკაციის მქონე კადრების ნაკლებობის გამო, ხშირად კერძო სექტორის წარმომადგენლებს უწევთ არაკვალიფიციური კადრების დასაქმება და შემდგომში მათი სწავლება, ან უკვე არსებული პერსონალის გადამზადება სურსათის უვნებლობის მიმართულებით.

საკონსულტაციო ორგანიზაციები

საკონსულტაციო ორგანიზაციები წარმოადგენენ როგორც დამსაქმებლებს, ასევე სერვისების მიმწოდებლებს, რომლებიც ხელს უწყობენ ბიზნესოპერატორებისთვის სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სტანდარტების დანერგვის პროცესში და ამასთან ერთად, ახდენენ იმ პერსონალის გადამზადებას, რომლებიც უშუალოდ არიან ჩართულნი სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სტანდარტების შემდგომი აღსრულებისა და მონიტორინგის პროცესში.

საკონსულტაციო კომპანიები დღესდღეობით აქტიურად არიან წარმოდგენილნი ქართულ ბაზარზე. ისინი ზოგიერთ შემთხვევაში არიან ისეთი საერთაშორისო ორგანიზაციების სერვის პროვაიდერები, როგორცაა კომპანია Loyd, BRC და IFC. შესაბამისად, მათ მიერ გაცემული სექტიფიკატები აღიარებულია ზემოთ მოხსენებული ორგანიზაციების მიერ და შესაბამისად, საერთაშორისო ბაზარზე. რაც შეეხება ქართული საკონსულტაციო კომპანიების მიერ შეთავაზებულ მომსახურებას, ისინი მომხმარებლებს სთავაზობენ ისეთი სტანდარტების დანერგვას, როგორცაა HACCP, ISO 22000, , FSSC 22000, BRC, FAMI-QS, GLOBALG.A.P, IFC და სხვა.

სურსათის უვნებლობის სპეციალისტები

დღესდღეობით, საქართველოში არსებული უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების ფარგლებში არ ხდება სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალობით კვალიფიკაციის მინიჭება. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საგნების სწავლება ძირითადად ხდება სხვადასხვა პროგრამების ფარგლებში. აღნიშნული გარემოებების გამო, ბაზარზე მოქმედ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებს უმაღლესი განათლება მიღებული აქვთ სურსათის უვნებლობის მომიჯნავე სპეციალობებში, ხოლო შემდგომ დარგობრივ ცოდნას იღებენ დამატებითი ტრენინგების, მოკლევადიანი პროფესიული გადამზადების კურსებისა და სამუშაო

² ბიზნესოპერატორი – პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარული პრეპარატის, პესტიციდის, აგროქიმიკატის წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას, აგრეთვე ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მომსახურებას და რომელიც პასუხისმგებელია თავისი საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობისთვის;

³ ინფორმაცია მიღებულია კვლევის ფარგლებში კერძო და საჯარო სექტორის წარმომადგენლებთან ინტერვიუების საფუძველზე

ადგილზე მიღებული პრაქტიკული ცოდნის საშუალებით. კვლევის ფარგლებში გამოკითხული სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტთა უმრავლესობას უმაღლესი განათლება მიღებული აქვთ ისეთ სპეციალობებში, როგორცაა გამოყენებითი ბიომეცნიერებები, კვების ტექნოლოგია, ბიოლოგია, ქიმია, ჰიგიენა, პედიატრია, საზოგადოებრივი ჯანდაცვა. ამასთანავე, რესპონდენტების მხრიდან აღნიშნული იქნა საქართველოს ფარგლებს გარეთ გავლილი ტრენინგ-კურსებისა და საკვალიფიკაციო პროგრამების მნიშვნელოვანი გავლენა მათი, როგორც სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტად ჩამოყალიბების პროცესში.

უმაღლესი და პროფესიული საგანმანათლებლო დაწესებულებები

საქართველოში არ არსებობს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტთა საბაკალავრო, სამაგისტრო ან/და სადოქტორო პროგრამები, თუმცა გარკვეული პროგრამების ფარგლებში იფარება სურსათის უვნებლობის საგნები. დღესდღეობით, სურსათის ტექნოლოგიებსა და კვების ინდუსტრიასთან დაკავშირებული საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამები ხორციელდება ექვს უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში: საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, იაკობ გოგებაშვილის სახ. თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი. ამასთანავე, საქართველოს ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტის (თსუ) გამოყენებითი ბიომეცნიერებებისა და ბიოტექნოლოგიების საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამების, და საქართველოს სამედიცინო უნივერსიტეტის საზოგადოებრივი ჯანდაცვის საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამების ფარგლებში ხდება ისეთი დისციპლინების სწავლება, რომელიც უშუალოდ დაკავშირებულია სურსათის უვნებლობასთან (მაგ. მიკრობიოლოგია, ბიოქიმია, სურსათის ჰიგიენა და სხვა). თუმცა არსებული სასწავლო პროგრამები არ უზრუნველყოფენ კურსდამთავრებულთათვის სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალობაში კვალიფიკაციის მინიჭებას.

სტუდენტები

მოცემულ კატეგორიას განეკუთვნებიან სტუდენტები, რომლებიც სწავლობენ სურსათის უვნებლობის სპეციალობასთან დაკავშირებული პროგრამებზე, როგორცაა საზოგადოებრივი ჯანდაცვა, კვების ტექნოლოგიები, ბიო-მეცნიერებები და ა.შ. როგორც კვლევამ აჩვენა, აღნიშნული მიმართულება სტუდენტებში არც თუ ისე პოპულარულია, რასაც მოწმობს ერთიან ეროვნულ გამოცდებზე აბიტურიენტების მიერ შერჩეული ფაკულტეტების სტატისტიკა. ერთიანი ეროვნული გამოცდების ცენტრის მონაცემების ანალიზის შედეგად, გამოვლინდა, რომ ისეთ ფაკულტეტებზე, რომელთა დასახელებაშიც ფიგურირებს „სურსათის ტექნოლოგიები“, „კვების ტექნოლოგიები“ აბიტურიენტების მიმართვიანობა 33%-ით არის შემცირებული. თუმცა, აღსანიშნავია, რომ პრიორიტეტების კუთხით, იმ აბიტურიენტების რიცხვი, რომელთაც პირველ ადგილზე შემოხაზეს სურსათისა და კვების ინდუსტრიასთან დაკავშირებული ფაკულტეტები 7%-ით არის გაზრდილი, რაც გვამღევეს საფუძველს ვიფიქროთ, რომ თანდათანობით იზრდება იმ აბიტურიენტთა წილი, რომლებიც გაცნობიერებულად ირჩევენ პროფესიას სასურსათო მიმართულებისა და კვების მრეწველობის დარგში.

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების ძირითადი ფუნქცია-მოვალეობები

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტთა პასუხისმგებლობები და მოვალეობები დამოკიდებულია დამსაქმებელ ორგანიზაციასა და მის პოზიციაზე, შესაბამისად, არ არის სტანდარტული. როგორც პრაქტიკა გვიჩვენებს, სურსათის უვნებლობის სპეციალისტები კერძო

სექტორში შესაძლოა დასაქმდნენ: სურსათის უვნებლობის სპეციალისტი, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი, ჰიგიენისტი, სურსათის ტესტირების ლაბორატორიის ხელმძღვანელი, ხარისხის სამსახურის ხელმძღვანელი და HACCP-ის ჯგუფის ხელმძღვანელი.

პოზიციის მიუხედავად შესაძლოა გამოვყოთ კერძო სექტორში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის პოზიციაზე დასაქმებული პირების რამდენიმე ძირითადი პასუხისმგებლობა:

- ბიზნესის საქმიანობის შესაბამისობის უზრუნველყოფა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სფეროში არსებულ კანონმდებლობასთან და სტანდარტებთან. მათ შორის დარგში არსებულ რეგულაციებზე მუდმივად განახლებული ინფორმაციის ქონა და ბიზნეს პროცესების მათთან ადაპტირება.
- სურსათის უვნებლობასა და ხარისხთან დაკავშირებული სტანდარტების დანერგვასა და აღსრულებაში მონაწილეობა.
- სურსათის უვნებლობასა და ხარისხთან დაკავშირებული დოკუმენტების წარმოება ან მისი მონიტორინგი.
- სამუშაო ადგილზე მყოფი ყველა თანამშრომლის მონიტორინგი და მათი, როგორც პირადი ჰიგიენის ისე საწარმოო პროცესში სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვაზე კონტროლი.
- შემოსული ნედლეულის მიღება და კონტროლი და შემდგომში მზა პროდუქციის უვნებლობისა და ხარისხობრივი მაჩვენებლების შემოწმება.
- ჰიგიენის პროცედურების, მათ შორის რეცხვა/დეზინფექციის ორგანიზება და კონტროლი.
- პროდუქციის შენახვა-ტრანსპორტირების კონტროლი.
- ობიექტების შემოწმება და ნედლეულის / პროდუქტის მომწოდებელთა აუდიტი.
- ჩატარებული ლაბორატორიული კვლევების შედეგების ანალიზი და შესაბამისი გადაწყვეტილებების მიღება, მათ შორის გაშვებული პარტიის გამოთხოვა, თუ არსებობს იმის დასაბუთებული ეჭვი, რომ პარტია საფრთხეს შეუქმნის მომხმარებელთა ჯანმრთელობას ან/და კომპანიის იმიჯს.
- სარეალიზაციოდ განთავსებული პროდუქციის განთავსების პირობების შემოწმება და კონტროლი სხვადასხვა სარეალიზაციო ობიექტებში. ბუნებრივია რთულია ყველა სარეალიზაციო ობიექტში არსებული პირობების მუდმივი კონტროლი, თუმცა სპეციალისტმა უნდა მისცეს მითითებები მათ პროდუქციის შენახვისათვის საჭირო პირობების შესახებ. ამასთან სასურველია თუ კონკრეტული სიხშირით ეწვევა ამა თუ იმ საცდელ ობიექტს და შეამოწმებს რეალურად არსებულ პირობებს.
- სპეციალისტებს ასევე ხშირად ევალებათ ახალი (შესაძლოა არსებულისაც) კადრების დატრენინგება ან/და მენტორობა სამუშაო პროცესში.
- თვითკონტროლის მექანიზმების შემუშავება და კონტროლი.
- მენეჯერულ პოზიციაზე მყოფი სპეციალისტების მოვალეობაში ასევე შედის ორგანიზაციაში არსებული ლაბორატორიის საქმიანობის კონტროლი და შიდა აუდიტის ჩატარება კონკრეტული პერიოდულობით ან არაგეგმიური შემოწმება, საკუთარი გადაწყვეტილებიდან გამომდინარე;

რაც შეეხება საჯარო სექტორს, სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კონტროლის სპეციალისტთა ძირითადი დამსაქმებელია საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირი, სურსათის ეროვნული სააგენტო (სეს). სეს-ში სპეციალისტების დასაქმება ხდება სურსათის

უვნებლობის დეპარტამენტში როგორც ინსპექტორის, ისე მენეჯერულ პოზიციებზე, რომელთა ძირითად ფუნქციებს წარმოადგენს:

- სურსათის უვნებლობის სფეროში საერთაშორისო სტანდარტების შესაბამისად ხარისხის მართვის სისტემის ჩამოყალიბება, მისი დანერგვის გეგმის შემუშავება;
- სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამის შემუშავება და განხორციელების უზრუნველყოფა;
- ჰიგიენური და კომპეტენციის ფარგლებში ვეტერინარული სერტიფიკატის გაცემა და გაცემაზე კონტროლი;
- სურსათის ბიზნესოპერატორის საფრთხეების შიდა კონტროლისა და მიკვლევადობის სისტემების დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადგენა;
- სურსათის უვნებლობის სფეროში რისკის შეფასების საფუძველზე რისკის მართვისა და კომუნიკაციის განხორციელება კანონმდებლობის შესაბამისად;
- სურსათის უვნებლობის სფეროში სამოქმედო სახელმძღვანელოების და მეთოდოლოგიური დოკუმენტების შემუშავების ინიცირება და შემუშავება;
- კანონმდებლობით დაკისრებული სხვა უფლება-მოვალეობების განხორციელება.

კადრების მოძიების პროცესი და შრომის ანაზღაურება

კადრების მოძიების პროცესი და შრომის ანაზღაურება განსხვავდება ორგანიზაციების ზომისა და საქმიანობის მიხედვით. საჯარო სექტორში კადრების აყვანა ხორციელდება კონკურსის წესით, კანონმდებლობით განსაზღვრული პროცედურების შესაბამისად. ვაკანსიის გამოცხადება ხორციელდება საჯარო სამსახურის დასაქმების პლატფორმაზე (hr.gov.ge), საიდანაც ხდება მიღებული აპლიკაციების კონკურსის წესით შერჩევა.

კადრების მოძიების პროცესი სრულიად განსხვავდება კერძო ორგანიზაციების შემთხვევაში. კვლევის ფარგლებში გამოიკვეთა, რომ აღნიშნულ სფეროში პირადი კონტაქტები და სანდო რეკომენდაცია უფრო მნიშვნელოვან როლს თამაშობს სამუშაოს ძიების პროცესში. კერძო ორგანიზაციები, საჭირო კადრებს პირადი კონტაქტების მიერ გაცემული რეკომენდაციების საფუძველზე პოულობენ და ნაკლებად მიმართავენ დასაქმების პლატფორმებს ან სასწავლო დაწესებულებებს. სწორედ აღნიშნულით შეიძლება იყოს განპირობებული ის, რომ დღეს მოქმედ დასაქმების პლატფორმებზე იშვიათად ცხადდება ვაკანსიები სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების პოზიციებზე.

მსხვილი და საშუალო ორგანიზაციები კვალიფიციური კადრების მოძიებისას შედარებით მრავალფეროვან მეთოდებს მიმართავენ. საჭირო კადრის ძიების პროცესში იყენებენ როგორც პირად კონტაქტებსა და რეკომენდაციებს, ასევე დასაქმების პლატფორმებზეც ათავსებენ ვაკანსიის შესახებ განცხადებას.

სტუდენტებისა და კურსდამთავრებულთა დასაქმების ხელშეწყობა ხდება უნივერსიტეტებსა და კერძო სექტორს შორის გაფორმებული მემორანდუმების, ასევე ღია კარის დღეების ფარგლებში. თუმცა, რესპოდენტთა განცხადებით, აღნიშნული მექანიზმები არ არის ეფექტური და ვერ უწყობს ხელს სტუდენტთა დასაქმების პროცესს. მემორანდუმების არაეფექტიანობის ერთ-ერთ მიზეზად დასახელებული იქნა მეწარმეთა ინდიფერენტული დამოკიდებულება სტაჟირების პრაქტიკის მიმართ. რესპოდენტთა განცხადებით, მეწარმეები იშვიათად ინტერესდებიან მოქმედი სტუდენტების ან კურსდამთავრებულების სტაჟირებაზე აყვანით. ხშირად, სტუდენტები თავისი ინიციატივით ახდენენ დამსაქმებელთან დაკავშირებას და მოლაპარაკების წარმოებას სტაჟირებასთან დაკავშირებით. თუმცა ეს მოლაპარაკება მეტწილად წარუმატებლად სრულდება.

რესპოდენტთა განცხადებით, საშუალოდ ორგანიზაციების 5-10%-მდე გამოთქვამს თანხმობას სტუდენტის სტაჟირებაზე აყვანით, რომელიც ხშირ შემთხვევაში არ გულისხმობს ანაზღაურებას სტუდენტისთვის ან შეთანხმებული ანაზღაურება საკმაოდ დაბალია და საშუალოდ თვეში 200-300 ლარის ფარგლებში მერყეობს.

შრომის ანაზღაურება

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის ანაზღაურება განსხვავდება კერძო და საჯარო სექტორში. მიუხედავად იმისა, რომ ხელფასის ქვედა ზღვარი როგორც კერძო, ასევე საჯარო სტრუქტურებში თითქმის ერთ ფარგლებში მერყეობს და შეადგენს 500-600 ლარს, საჯარო სექტორისგან განსხვავებით კერძო სექტორში გამოცდილებასა და კვალიფიკაციის ზრდასთან ერთად სპეციალისტებს ანაზღაურების ზრდის გაცილებით უფრო მაღალი პერსპექტივა გააჩნიათ. საჯარო სექტორში სპეციალისტისა და უფროსი სპეციალისტის პოზიციაზე დასაქმებული კადრის ანაზღაურება 1000-დან 1400 ლარამდე მერყეობს. რაც შეეხება კერძო სექტორს, სპეციალისტის ანაზღაურება პირდაპირ არის დამოკიდებული მის კვალიფიკაციასა და პროფესიულ უნარებზე. კერძო სექტორში გამოცდილი სპეციალისტის ანაზღაურება 2500-3000 ლარს შეადგენს, თუმცა გარკვეულ შემთხვევაში გამოცდილ კადრისთვის, რომელიც სრულად შეძლებს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულების მართვას, კერძო სექტორის წარმომადგენლები მზად არიან უფრო მაღალი ანაზღაურების შესათავაზებლად.

საკვალიფიკაციო მოთხოვნები სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის პოზიციაზე

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის საკვალიფიკაციო მოთხოვნები განსხვავდება საერთაშორისო და ადგილობრივ ბაზარზე. საერთაშორისო დასაქმების პლატფორმების ანალიზის შედეგად გამოვლინდა, რომ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტის პოზიციაზე საკვალიფიკაციო მოთხოვნები გაცილებით უფრო მკაცრია ვიდრე საქართველოს შემთხვევაში.

ქვემოთ წარმოდგენილ ცხრილში მოცემულია საქართველოსა და საერთაშორისო პლატფორმებზე გამოქვეყნებული საკვალიფიკაციო მოთხოვნების შედარება.

ცხრილი 1. ადგილობრივ და საერთაშორისო დასაქმების პლატფორმებზე განსაზღვრული საკვალიფიკაციო მოთხოვნები სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებისთვის

კრიტერიუმი	საერთაშორისო პლატფორმა	საქართველოს დასაქმების პლატფორმები
განათლება	<ul style="list-style-type: none"> - ბაკალავრის დიპლომი სურსათის უვნებლობის, მიკრობიოლოგიის, ქიმიის, კვების მეცნიერების ან სხვა მეცნიერებასთან დაკავშირებულ სფეროში; - უპირატესობად ჩაითვლება მაგისტრის ხარისხი შემდეგი მიმართულებებით: საზოგადოებრივი ჯანდაცვა, 	<ul style="list-style-type: none"> - ბაკალავრის დიპლომი (ან იყოს დამამთავრებელი კურსის სტუდენტი) ბიო-მეცნიერებების, ჯანდაცვის, კვების მეცნიერებების ან სხვა, დაკავშირებული მეცნიერებების მიმართულებით;

	<p>ეპიდემიოლოგია, სურსათის უვნებლობა, ინფექციური დაავადებები, გარემოს ტოქსიკოლოგია ან ჯანმრთელობის რისკის შეფასება.</p>	
ცოდნა და გამოცდილება	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP პრინციპების, სურსათის უვნებლობის გეგმების და QMS ფუნქციების გაგება; - სურსათის უვნებლობის მიმართულებით პროგრესული რამდენიმე წლიანი გამოცდილება, მათ შორის მენეჯერულ პოზიციაზე, ისეთ ორგანიზაციაში სადაც დანერგილია HACCP, ISO და ა.შ 	<ul style="list-style-type: none"> - გამოცდილება სურსათის უვნებლობის ან მომიჯნავე მიმართულებით;
კვალიფიკაციის ასამაღლებელი კურსები და ტრენინგები	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP-ის სტანდარტების კურსების სერთიფიკატი ეროვნულ / საერთაშორისო დონეზე აღიარებული და აკრედიტირებული ორგანოსგან; 	<ul style="list-style-type: none"> - უპირატესობად ჩაითვლება, თუ კადრს გავლილი აქვს HACCP-ის ან და ISO 22000-ის სწავლება;
პიროვნული უნარები		<ul style="list-style-type: none"> - კადრს უნდა ჰქონდეს თვითგანვითარების სურვილი და მოტივაცია.

როგორც მოცემული ჩამონათვალიდან ჩანს, საერთაშორისო ბაზარზე დამსაქმებლის მოთხოვნები სურსათის სპეციალისტების მიმართ საკმაოდ მაღალი, თუმცა გამართლებულია. საერთაშორისო მოთხოვნებისაგან საკმაოდ განსხვავდება საქართველოს შრომის ბაზარზე არსებული მოთხოვნები, რამდენადაც საქართველო სურსათის უვნებლობის მიმართულებით პირველ ნაბიჯებს დგამს, შესაბამისად რთული და ხშირად შეუძლებელიც კი არის ისეთი კადრის მოძიება, რომელიც ზემოთ ჩამოთვლილ მოთხოვნებს დააკმაყოფილებს.

საქართველოში, საჯარო სექტორში გამოცხადებულ ვაკანსიებზე მოთხოვნები განსხვავდება პოზიციების მიხედვით. მოთხოვნების ქვედა ზღვრად შეიძლება ჩაითვალოს ბაკალავრის ხარისხი, ხოლო შედარებით მაღალი პოზიციებისათვის, როგორცაა უფროსი სპეციალისტი ან სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის ხელმძღვანელი, აუცილებელი მოთხოვნაა, რომ იყოს მაგისტრი შესაბამის სფეროში, მუშაობის მინიმუმ 3 წლიანი გამოცდილებით. რაც შეეხება სპეციალობებს, გამომდინარე იქიდან, რომ არ არსებობს დამოუკიდებელი სასწავლო პროგრამა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კუთხით, დამსაქმებლებისთვის საკმარისია, რომ აპლიკანტს ბაკალავრის/მაგისტრის ხარისხი გააჩნდეს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მომიჯნავე სპეციალობიდან.

შედარებით განსხვავებული მიდგომებია კერძო სექტორში. კადრების სიმწირიდან გამომდინარე, ხშირად მსხვილ და საშუალო ბიზნეს ოპერატორებს აკყავთ კადრები, რომელთაც შესაძლოა არ ჰქონდეთ საბაზისო ცოდნა სურსათის უვნებლობის სფეროში, თუმცა გააჩნდეთ მოტივაცია და ინტერესი დარგის მიმართ. ბიზნეს ოპერატორები თავად უზრუნველყოფენ კადრების გადამზადებას პროფესიული საკვალიფიკაციო კურსების, ადგილზე პრაქტიკული და თეორიული ცოდნის მიღებით. კადრის მომზადების პროცესი წინასწარ არის გაწერილი

დამსაქმებლის მიერ, სადაც განსაზღვრულია თუ რა სწავლება უნდა გაიაროს სპეციალისტმა წლის განმავლობაში და რა სიხშირით.

აღნიშნული მოთხოვნების სიმარტივის მიუხედავად, საქართველოში მწირია პროფესიონალი კადრების რაოდენობა, რაც განპირობებულია იმით, რომ მიუხედავად დიპლომის ფლობისა, კურსდამთავრებულებს არ აქვთ ის საჭირო თეორიული და პრაქტიკული ცოდნა, რომელიც დამსაქმებელს ესაჭიროება. ამასთან ერთად, დაბალია სტუდენტთა ინტერესიც სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სფეროს მიმართულებით. აღნიშნული მიდგომა განსაკუთრებით დამახასიათებელია კომპანიებისათვის, რომლებიც საერთაშორისო ორგანიზაციის ან ჯგუფის წევრები არიან. ამასთან, როგორც დამსაქმებლები, ისე სპეციალისტები ცდილობენ მოიძიონ საინტერესო ტრენინგები თუ ლექციები, რომლებიც სასარგებლო იქნება მათი პროფესიული განვითარებისთვის. აღსანიშნავია, რომ აღნიშნული კომპანიები, ძირითადად, უფინანსებენ დასაქმებულებს სწავლებას ან თვითონ აქვთ შიდა სწავლების პროგრამა. ასეთი კომპანიები, კადრისგან ძირითადად დამატებით ითხოვენ ინგლისური ენის კარგ ცოდნას, რამდენადაც სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებს მოუწევთ უცხოელებთან ხშირი კომუნიკაცია.

სრულიად განსხვავდება სიტუაცია მცირე ზომის ბიზნესოპერატორების შემთხვევაში. მცირე კომპანიებს არ აქვთ საკმარისი ფინანსური რესურსები რათა უზრუნველყონ დამატებით კადრის აყვანა სურსათის უვნებლობის მიმართულებით. ასეთი ორგანიზაციები, ძირითადად მიმართავენ საკონსულტაციო კომპანიებს ან გარე ექსპერტებს, რომელიც უზრუნველყოფს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სტანდარტების დანერგვას (ძირითადად HACCP-ის შემთხვევაში), ხოლო შემდგომ ბიზნესის მესაკუთრე ან ხელმძღვანელი იღებს პასუხისმგებლობას სტანდარტის შესრულების მონიტორინგზე. სტანდარტების ოპერირების პროცესში კი, მუდმივად ხდება დამნერგავ საკონსულტაციო კომპანიასთან დისტანციურად კომუნიკაცია და მათგან პროფესიული რჩევების მიღება.

ფინანსური რესურსების სიმწირის გამო მცირე ზომის საწარმოებში დასაქმებულთა კვალიფიკაციის ამაღლება და კადრების გადამზადება ხორციელდება სხვადასხვა ორგანიზაციის მიერ შემოთავაზებული ტრენინგებით, რომლებიც ძირითადად უფასოა და დონორის მიერ არის დაფინანსებული. თუმცა, აუცილებლობის შემთხვევაში დამსაქმებლის მხრიდანაც ხდება გარკვეული ტიპის ტრენინგებისა და გადამზადების კურსების დაფინანსებაც.

საგანმანათლებლო პროგრამები სურსათის უვნებლობის მიმართულებით

როგორც უკვე აღინიშნა, სასურსათო ტექნოლოგიის, კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის და კვების ინდუსტრიის მიმართულებებით საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამებს 6 უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულება ახორციელებს საქართველოში, კერძოდ:

- საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი
- საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი
- აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
- ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
- იაკობ გოგებაშვილის სახ. თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
- ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

სურსათის უვნებლობა, როგორც სასწავლო დისციპლინა, წარმოდგენილია ზემოთ აღნიშნული უნივერსიტეტების პროგრამებში, საგნის კრედიტის მოცულობაა 3 და ზოგიერთი პროგრამის შემთხვევაში - 5 და 6 კრედიტია.

სურსათის უვნებლობის და სასურსათო ტექნოლოგიების მიმართულებების სასწავლო დისციპლინები (მაგ, კვების ჰიგიენა, მიკრობიოლოგია, ბიოქიმიის საფუძვლები) ისწავლება თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტის, საზოგადოებრივი ჯანდაცვის საბაკალავრო პროგრამაში, ხოლო საზოგადოებრივი ჯანდაცვის სამაგისტრო პროგრამაში ისწავლება - კვების უსაფრთხოების კურსი. ივ. ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის, გამოყენებითი ბიომეცნიერებების და ბიოტექნოლოგიების საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამები მოიცავს სასწავლო დისციპლინებს, როგორცაა ბიოქიმია, ბიოლოგია, მიკრობიოლოგია, კვების პროდუქტების ბიოტექნოლოგია, საკვები პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია, მიკრობული ტექნოლოგია, სურსათისა და სასურსათო ნედლეულის ქიმია, სურსათის უვნებლობა და ხარისხის უზრუნველყოფა, საკვები პროდუქტების წარმოება და ფერმენტული ტექნოლოგია და სხვ.

სამცხე-ჯავახეთის სახელმწიფო უნივერსიტეტი ახორციელებს ვეტერინარიის ინტეგრირებულ სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამას, რომელშიც წარმოდგენილია სურსათის ჰიგიენის და კონტროლის 16 კრედიტიანი მოდული, რომელიც მოიცავს შემდეგ სასწავლო კურსებს: სურსათის წარმოების ჰიგიენა, ხორცის ინსპექტირება, რძისა და რძის პროდუქტების ტექნოლოგია, ხარისხი და უვნებლობა, ხორცისა და ხორცპროდუქტების ტექნოლოგია, ხარისხი და უვნებლობა. პროგრამა მოიცავს სპეციალობის (დარგობრივი) პრაქტიკას 5 კრედიტის მოცულობით - პრაქტიკული ტრენინგი სურსათის უვნებლობისა და ვეტერინარიის ზედამხედველობაში. პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტს ენიჭება ვეტერინარიის მაგისტრის კვალიფიკაცია.

ქვემოთ მოცემულ ცხრილში წარმოდგენილია ზემოთ ჩამოთვლილი სასწავლო დაწესებულებების უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამები და პროგრამის ფარგლებში კურსდამთავრებულთათვის მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

ცხრილი 2. უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების ჩამონათვალი და მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

უნივერსიტეტი	პროგრამა	მისანიჭებელი კვალიფიკაცია
1 საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი
2 საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი სასურსათო ტექნოლოგიის მაგისტრი
3 აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	აგრონედლეულის კვების პროდუქტების ტექნოლოგია და ექსპერტიზა	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი
4 აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია	მაგისტრი სასურსათო ტექნოლოგიაში
5 აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია და უვნებლობა	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი
6 ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საკვები პროდუქტების მეცნიერება	საკვები პროდუქტების მეცნიერების მაგისტრი
7 ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი
8 იაკობ გოგებაშვილის სახ. თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია	სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი

სასურსათო ტექნოლოგიის საბაკალავრო პროგრამებზე დაშვების წინაპირობაა ზოგადი განათლების დამადასტურებელი დოკუმენტი და ეროვნულ გამოცდაზე 3 სავალდებულო საგანის (ქართული ენა და ლიტერატურა, უცხო ენა, მათემატიკა ან ისტორია) ჩაბარება.

აღსანიშნავია ასევე სახელმწიფოს მხრიდან სურსათის უვნებლობის მიმართულებებით პროგრამების მხარდაჭერა, რომელიც მათ სრულ დაფინანსებაში გამოიხატება. 2020/2021 სასწავლო წელს სახელმწიფო სრული დაფინანსებით სარგებლობდნენ შემდეგი აკრედიტირებული საბაკალავრო/სამაგისტრო პროგრამები:

ცხრილი 3. პროგრამული მიმართულება/მიმართულებები, რომელშიც/რომლებშიც სტუდენტის სწავლის საფასურს სრულად აფინანსებს სახელმწიფო

	უნივერსიტეტი	პროგრამა
1	საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია
2	აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია და უვნებლობა
3	იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	სასურსათო ტექნოლოგია

აღსანიშნავია, რომ 2020 წლიდან ცვლილება შევიდა ეროვნულ გამოცდებში, კერძოდ ცვლილება შეეხო საგამოცდო საგნების რაოდენობას, არჩევითი და სავალდებულო გამოცდების ჩამონათვალს. სავალდებულო გახდა 3 საგნის ჩაბარება (ქართული ენა და ლიტერატურა, უცხოური ენა, მათემატიკა ან ისტორია), ხოლო მეოთხე არჩევითი საგნის ჩატარების უფლება უნივერსიტეტებს მიენიჭათ.

2020 წელს სასურსათო ტექნოლოგიის, აგრონედლეულის კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის და ექსპერტიზის, საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიის და უვნებლობის საბაკალავრო პროგრამებზე სწავლის გასაგრძელებლად აბიტურიენტებმა ჩააბარეს 3 სავალდებულო საგანი (ქართული ენა და ლიტერატურა, უცხოური ენა, მათემატიკა ან ისტორია), ხოლო სპეციალობის ძირითადი საგნები, როგორცაა ქიმია, ბიოლოგია და ა.შ. უნივერსიტეტებმა სავალდებულო საგნების ჩამონათვალში არ შეიტანეს. შესაბამისად, სტუდენტს ძირითადი სპეციალობის მოდულების და საგნების შესწავლამდე სასწავლო წლის პირველ და მეორე წელს უწევს სპეციალობისთვის აუცილებელი ძირითადი საგნების ათვისება, რაც ზრდის იმის ალბათობას, რომ სწავლის სირთულიდან გამომდინარე სტუდენტი შეწყვეტს აღნიშნული მიმართულებით სწავლას და ისარგებლებს მობილობით, ან მიატოვებს სწავლას, ან სწავლის პერიოდში მიღებული ცოდნა არ იქნება საკმარისი სპეციალობით დასაქმებისთვის. უცხოური უნივერსიტეტების ანალოგიური პროგრამების ანალიზის შედეგად მსგავსი მიმართულების პროგრამებზე სწავლის გაგრძელებისთვის აბიტურიენტის ცოდნა მოწმდება შესაბამისი გამოცდით სპეციალობისთვის აუცილებელ ძირითად საგნებში, როგორცაა ბიოლოგია, ქიმია, მათემატიკა და ა.შ. უნივერსიტეტის მიერ საგამოცდოდ კონკრეტული საგნის ან საგნების არჩევის საფუძველზე.

სამაგისტრო პროგრამები

საქართველოში განხორციელებული სამაგისტრო პროგრამების ანალიზის შედეგად დგინდება, რომ სასურსათო ტექნოლოგიის მიმართულებით სამაგისტრო პროგრამას ახორციელებს მხოლოდ ორი უმაღლესი სასწავლებელი, აკაკი წერეთლის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი და ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი. სასურსათო ტექნოლოგიის სამაგისტრო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობაა ბაკალავრის ან მასთან გათანაბრებული აკადემიური ხარისხი, საერთო სამაგისტრო გამოცდის და უნივერსიტეტის მიერ განსაზღვრული გამოცდა/გამოცდების ჩაბარება.

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის საკვები პროდუქტების მეცნიერების სამაგისტრო პროგრამაში მეტნაკლებად წარმოდგენილია სურსათის უვნებლობის და ტექნოლოგიების შესწავლისთვის აუცილებელი ისეთი ძირითადი საგნები, როგორცაა სურსათის ქიმია და

ბიოქიმია, სურსათის მიკრობიოლოგია და მიკრობიოლოგიური უვნებლობა, სურსათის ტოქსიკოლოგია და სურსათის უვნებლობის საკანონმდებლო რეგულირება, სურსათის ფერმენტული ბიოტექნოლოგია, გენმოდირეცირებული ორგანიზმები და მათი დეტექცია საკვებში, სურსათის ქიმიური და მიკრობიოლოგიური ანალიზი, საკვები დანამატები და სხვ. საკვები პროდუქტების მეცნიერების სამაგისტრო პროგრამის მიზანია მოამზადოს სპეციალისტი საკვები პროდუქტების 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. პროგრამის სასწავლო დისციპლინები 6 კრედიტის მოცულობისაა, ასევე 6 კრედიტიანია პრაქტიკა. სასწავლო პროცესში სტუდენტები იყენებენ სამეცნიერო - კვლევით ლაბორატორიებს (ქიმიური, ბიოლოგიის ინსტიტუტის ლაბორატორიები, გენ-მოდირეცირებული პროდუქტების კვლევის ლაბორატორიები). ლაბორატორიული სამუშაოები სავალდებულოა მხოლოდ რამდენიმე საგნის ფარგლებში.

ასევე, აგრარულ უნივერსიტეტში ხორციელდება სამაგისტრო პროგრამა სურსათის ტექნოლოგიებში. პროგრამა შედგება შემდეგი მოდულებისგან: (1) ზოგადი საგნები (კვლევის მეთოდები, ბიომეცნიერებების საკანონმდებლო, კომერციული და ეთიკური პრინციპები და უფლება ინტელექტუალურ საკუთრებაზე, მონაცემთა ანალიზი, უცხო ენა, სწავლების მეთოდები) რომელსაც დათმობილი აქვს 26 კრედიტი; (2) სპეციალობის საგნები (ტექნიკურ-ქიმიური კვლევის ლაბორატორიული მეთოდები, კვების პროდუქტების ხარისხის კონტროლის მიკრობიოლოგიური მეთოდები, ბიოუსაფრთხოების პრინციპები და სხვა) რომელსაც დათმობილი აქვს 45 სასწავლო კრედიტი; (3) პრაქტიკული კომპონენტი, რომელსაც დათმობილი აქვს 8 კრედიტი, ხოლო დანარჩენი კრედიტები გადანაწილებულია სამაგისტრო ნაშრომის მომზადებასა (35 კრედიტი) და არჩევით საგნებზე.

სასურსათო ტექნოლოგიის სამაგისტრო პროგრამის უცხოურ ანალოგიურ პროგრამებთან შედარებით ირკვევა, რომ უცხოურ პროგრამებზე სასურსათო ტექნოლოგიის და სურსათის უვნებლობის მიმართულებით სწავლის გაგრძელების მსურველს უნდა გააჩნდეს ბაკალავრის ხარისხი საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებში ან სიცოცხლისშემსწავლელ მეცნიერებებში, რაც საქართველოს შემთხვევაში არ ხდება. შესაბამისად, დღეს ნებისმიერ აბიტურიენტს, რომელსაც აქვს ბაკალავრის აკადემიური ხარისხი შეუძლია სწავლა განაგრძოს ნებისმიერ სამაგისტრო პროგრამაზე, მათ შორის სასურსათო ტექნოლოგიის და სურსათის უვნებლობის მიმართულებით. გამომდინარე იქიდან, რომ სამაგისტრო პროგრამაზე ჩარიცხული სტუდენტები შეიძლება არ ფლობდნენ ცოდნას დარგობრივი სპეციალობების მიმართულებით, უნივერსიტეტის სამაგისტრო პროგრამებით განსაზღვრულ კურსში დიდი ნაწილი ეთმობა ზოგადი სპეციალობების საგნებს, რათა შეუქმნას სტუდენტს საბაზისო ცოდნა იმისთვის, რომ დაძლიოს სპეციალობის და სპეციალიზაციის ფარგლებში გასავლელი საგნები. აღნიშნული პრაქტიკის შედეგად, მცირდება სამაგისტრო პროგრამის ფარგლებში სპეციალობისა და სპეციალიზაციისთვის საჭირო ძირითადი კურსების რაოდენობა და შესაბამისად მიღებული ცოდნა არ არის სრულყოფილი და ხარისხიანი სადოქტორო პროგრამაზე სწავლის გასაგრძელებლად, განსაკუთრებით კი უცხოურ პროგრამებზე საზღვარგარეთ და დასაქმებისთვის.

პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამები

ამჟამად, პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამებს ახორციელებს 17 უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულება. უსდ-ების საგანმანათლებლო კატალოგების ანალიზის შედეგად გამოვლინდა ორი უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულება, რომელიც ახორციელებს შემდეგ პროფესიულ საგანმანათლებლო პროგრამებს:

1. **საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი** - III საფეხურის საგნობრივი პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა სასურსათო პროდუქტების ეკოლოგიური კონტროლის სპეციალისტი (30 კრედიტი), პროგრამის მიზანია მოამზადოს სასურსათო პროდუქტების ეკოლოგიური კონტროლის მესამე საფეხურის სპეციალისტები, რომლებსაც შეუძლია: საანალიზოდ სასურსათო პროდუქტების ნიმუშების მომზადება, სტანდარტული ხსნარების და რეაქტივების მომზადება, pH-მეტრით მჟავიანობის გაზომვა, ანალიზურ სასწორზე მუშაობა, ატომურ-აბსორბციული სპექტრომეტრის დაკალიბრება და სიზუსტის შერჩევა, ატომურ-აბსორბციული მეთოდით მძიმე ლითონების განსაზღვრა სასურსათო პროდუქტებში. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: სასურსათო პროდუქტების ეკოლოგიური კონტროლის სპეციალისტის მესამე საფეხურის პროფესიული კვალიფიკაცია.
2. **გორის სახელმწიფო უნივერსიტეტი** - პროფესიული საგანმანათლებლო პროგრამა რძის პროდუქტების წარმოებაში (85 კრედიტი). პროგრამის მიზანია წარმოება და გადამუშავების სფეროსთვის, კერძოდ კი, სასურსათო პროდუქტების წარმოებისთვის შრომის ბაზარი უზრუნველყოფილი იქნეს კონკურენტუნარიანი კადრით. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: საშუალო პროფესიული კვალიფიკაცია სასურსათო პროდუქტების წარმოებაში. სასურსათო პროდუქტების წარმოების საშუალო პროფესიული კვალიფიკაციის მფლობელს შეუძლია დასაქმდეს რძის პროდუქტების დამამზადებელ ნებისმიერ კერძო ან სახელმწიფო საკუთრებაში მყოფ საწარმოში. (მათ შორის სს „საპარტნიორო ფონდის“ დაფინანსებით და წილობრივ მფლობელობაში მყოფი საწარმოები). უნივერსიტეტის ბაზაზე ფუნქციონირებს რძის გადამამუშავებელი საწარმო, სადაც პროფესიული პროგრამის სტუდენტები გადიან საწარმოო პრაქტიკებს და სტუდენტებს შესაძლებლობა აქვთ დასაქმდნენ საწარმოში.

წარმოდგენილ საგანმანათლებლო პროგრამების მოდულებსა და საგნებში ინტეგრირებულია სურსათის უვნებლობის საკითხები, რომელიც ვერ უზრუნველყოფს ამ მიმართულებით სისტემური და ხარისხიანი განათლების მიღების შესაძლებლობას, მიმართულია თეორიული ცოდნის მიღებაზე და არ მოიცავს პრაქტიკულ (მ.შ. ლაბორატორიულ) მუშაობას.

ტრენინგები და მოკლევადიანი კურსები

აკადემიური და პროფესიული პროგრამების გარდა, რამდენიმე სატრენინგო ცენტრი ახორციელებს სურსათის უვნებლობის მოკლევადიან კურსებს.

- *სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის ონლაინ კურსი* (ხანგრძლივობა - 6 საათი) ახორციელებს კავკასიის უნივერსიტეტის ტრენინგ ცენტრი. სურსათის უვნებლობის და ხარისხის მართვის სისტემების სერტიფიცირებული კურსი გათვლილია სოფლის მეურნეობის, პირველადი წარმოების, სურსათის გადამამუშავების, შენახვის ან დისტრიბუციის, ასევე საზოგადოებრივი კვების სფეროში ჩართული კომპანიის მენეჯერებისთვის. კურსის ფარგლებში განხილულია ადგილობრივი კანონმდებლობის მოთხოვნები, საერთაშორისო გამოცდილება და სტანდარტები (GHP&GMP, HACCP, ISO 22000, ISO 9001). სწავლების გავლის შემდეგ, მენეჯერი შეძლებს უზრუნველყოს კომპანიის მიერ უვნებელი და საიმედო პროდუქციის წარმოება. კურსის ფარგლებში გასავლელი დეტალური საკითხები: სანიმუშო

ჰიგიენის პრაქტიკა GHP - საწარმოს ინფრასტრუქტურა და სხვა მოთხოვნები და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა GMP, აუცილებელი ჩანაწერები და პროცედურები, მიკვლევადობა; სურსათის უვნებლობის საფრთხეები (მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური); საფრთხის ანალიზის და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP; სექტორების შესაბამისი HACCP (HoReCa, ყველი, ხორცი, თხილი, ფუნთუშეული); სახელმწიფო სისტემა, ეროვნული კანონმდებლობა, საერთაშორისო სტანდარტები ISO 22000.

- ტრენინგ კურსი *სურსათის უვნებლობა და საინსპექციო კონტროლი* (ხანგრძლივობა: 87 საათი) ხორციელდება თბილისის ივ. ჯავახიშვილის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ტრენინგ ცენტრის მიერ. კურსის მიზანია მოამზადოს სურსათის უვნებლობის სპეციალისტები, რომლებიც შეძლებენ შეაფასონ სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფი ძირითადი ფაქტორები და პრინციპები და განახორციელონ საინსპექციო კონტროლი სურსათის მიმოქცევის სხვადასხვა ეტაპზე. კურსის ფარგლებში შესასწავლი საკითხები: საქართველოს კანონმდებლობა სურსათის უვნებლობის რეგულირების შესახებ, საერთაშორისო და საქართველოს კანონმდებლობის შედარებითი ანალიზი, სურსათის უვნებლობის სფეროში მოქმედი ადგილობრივი, რეგიონალური და საერთაშორისო ორგანიზაციები და მათი უფლებამოსილებანი, სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემები (GMP, GHP, HACCP, GLOBAL, GAP, ISO და სხვ.), რისკის ანალიზი, საინსპექციო კონტროლი და უფლებამოსილი პირების ქცევის ზოგადი წესები და კომპეტენციები, სურსათის უვნებლობაზე საინსპექციო კონტროლის განხორციელების წესი და პროცედურები, სურსათის ბიზნეს ოპერატორების ტიპები, მოთხოვნები სურსათის გადამამუშავებელი საწარმოების ტერიტორიისადმი, მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვება-გატანისადმი, რძე-რძის პროდუქტები, ხორცი და ხორც-პროდუქტები, თევზი და ზღვის პროდუქტები, კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამამუშავების თავისებურებები, კონსერვები, ალკოჰოლიანი და მცირეალკოჰოლიანი სასმელები, კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამამუშავების თავისებურებები, უალკოჰოლო სასმელები, ჩაი. ბავშვთა კვების პროდუქტები, სასმელი წყალი და მის მიმართ წაყენებული მოთხოვნები, ცხოველთა საკვების წარმოება და მის მიმართ მოთხოვნები და სხვ.
- ტრენინგ კურსი *სურსათის უვნებლობა და ჰიგიენა, HACCP, GMP, GHP* (ხანგრძლივობა - 10 საათი). კურსს ახორციელებს სურსათის უვნებლობის საკონსულტაციო ცენტრი. კურსის ფარგლებში ისწავლება შემდეგი საკითხები: შესავალი, სურსათის უვნებლობა, სურსათის მნიშვნელობა; სურსათის უვნებლობის საფრთხეები; სამუშაო ადგილისა და აღჭურვილობის დიზაინი და მახასიათებლები; ნედლეულისა და მზა პროდუქციის დამამუშავების, შენახვის მეთოდები, ვადები და პირობები; ტემპერატურული კონტროლის რეჟიმები; დასუფთავება, დეზინფექცია, მავნებლების კონტროლი, ნარჩენების მართვა; სურსათის უვნებლობის საკანონმდებლო რეგულაციები; სურსათის ეტიკეტირების წესები; GMP (წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა); GHP (ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკა); HACCP (საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების მართვის სისტემა); აღრიცხვის ჟურნალები; პერსონალის პირადი ჰიგიენა. ტრენინგის დასრულების შემდგომ გაიცემა სწავლების დამადასტურებელი საერთაშორისო სერტიფიკატი).

სასერტიფიკატო პროგრამები ორიენტირებულია თეორიულ სწავლებაზე და მხოლოდ თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ტრენინგ ცენტრი უზრუნველყოფს 15 საათიან პრაქტიკას, კურსი არ მოიცავს პრაქტიკას საწარმოში და ლაბორატორიულ მუშაობას, არამედ იგულისხმება პრაქტიკის გავლა სახელმწიფო და კერძო სტრუქტურაში ან საწარმოებში ინსპექტირების ინიცირება და შესაბამისობის აქტის გაფორმება. პრაქტიკული ცოდნის პრობლემურობას ასევე

ხაზი გაუსვა სტუდენტებთან ფოკუს ჯგუფის ფორმატით ჩატარებულმა ინტერვიუმ, სადაც სტუდენტებმა ერთხმად აღნიშნეს, რომ იმ ლექტორებს, რომლებიც ამჟამად ასწავლიან აღნიშნულ პროგრამებს უნივერსიტეტში, არ გააჩნიათ ის პრაქტიკული გამოცდილება, რომლის გაზიარებაც სტუდენტებისათვის შეიძლება იყოს ეფექტური. შესაბამისად ასევე დღის წესრიგში დგას თავად ლექტორებისა და ტრენერების გადამზადება აღნიშნული კუთხით.

ტრენინგი ცენტრი ISO Consulting ახორციელებს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემების ტრენინგ პროგრამას. კურსის ფარგლებში მსმენელი შეისწავლის სურსათის უვნებლობის საფრთხეების იდენტიფიკაციას და მათი კონტროლის მეთოდებს, სურსათის უვნებლობის სისტემების ვერიფიკაციას და აუდიტის ჩატარების მეთოდებს, ჰიგიენის წესებს (GMP/GHP), შეისწავლის HACCP სისტემას, პრინციპებს და მათ გამოყენებას სურსათის უვნებლობის სხვადასხვა მენეჯმენტის სისტემაში, როგორებიცაა FSSC 22000, IFS, BRC და სხვა. პროგრამა იწყება სურსათის უვნებლობის საბაზისო დონით (GMP/GHP) და სრულდება IRCA-ს მიერ ავტორიზებული წამყვანი აუდიტორის ტრენინგებით. სურსათის უვნებლობის ყველა ტრენინგი შემუშავებულია დიდ ბრიტანეთში და ტარდება Lloyd's-ის გამოცდილი და iTOL-ის მიერ მომზადებული ტრენინგების მიერ.

უცხოეთის უნივერსიტეტების მიერ სურსათის უვნებლობის და ხარისხის პროგრამების განხორციელების გამოცდილება

უცხოეთის უნივერსიტეტებში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სამაგისტრო პროგრამების შემუშავებისა და განხორციელებისას მნიშვნელოვანი კომპონენტებია საუნივერსიტეტო ლაბორატორიების არსებობა უნივერსიტეტის ბაზაზე, სადაც სტუდენტებს შეუძლიათ კვლევითი პროექტების განხორციელება და ლაბორატორიული საქმიანობების შესრულება, პრაქტიკული სწავლება საწარმოში (რომლის წილიც სასწავლო პროგრამაში 51%-ია) და სამაგისტრო კვლევითი ნაშრომის მომზადება საწარმოსთან თანამშრომლობით.

ამასთან აღსანიშნავია, რომ სამაგისტრო პროგრამების განმახორციელებელი აკადემიური პერსონალი საწარმოშია დასაქმებული, აქვთ არა მხოლოდ თეორიული ცოდნა არამედ პრაქტიკული მრავალწლიანი გამოცდილება და ისინი თავად უწევენ ზედამხედველობას სტუდენტებს ნაშრომის მომზადების დროს და პრაქტიკული კომპონენტის შესრულებას. აღსანიშნავია, რომ ზოგიერთი უნივერსიტეტის შემთხვევაში სამაგისტრო პროგრამების ფარგლებში სტუდენტებს შესაძლებლობა აქვთ გაიარონ სამ თვიანი სტაჟირება უნივერსიტეტის დახმარებით და სტაჟირების მიზანია კვების საწარმოს ყოველდღიურ პროცესებში აქტიური ჩართვა, სტუდენტის მიერ თეორიას და პრაქტიკას შორის განსხვავებების გაანალიზება და პიროვნული უნარების გამომუშავება და განვითარება, როგორცაა გუნდური მუშაობა, ინტერპერსონალური უნარები, ლიდერობის და პრობლემების გადაჭრის უნარები, კომუნიკაციის უნარები და სამუშაო ეთიკის და დისციპლინის გამომუშავება, რაც მნიშვნელოვანია სწავლის შემდგომ კურდამთავრებულის დასაქმების ბაზარზე სწრაფად ინტეგრაციაში.

გერმანიის ბაიორითის უნივერსიტეტი (Bayreuth University) - ახორციელებს სურსათის ხარისხის და უვნებლობის სამაგისტრო პროგრამას, როგორც ინტერდისციპლინარული პროგრამა და სპეციალობისთვის სავალდებულო საგნებთან ერთად პროგრამაში წარმოდგენილია სასწავლო საგნები საბუნებისმეტყველო მეცნიერებების, სამართლის და ეკონომიკის მიმართულებებიდან, რაც მაგისტრს აძლევს კომპლექსურ ცოდნას არა მხოლოდ საბუნებისმეტყველო მეცნიერებების მიმართულებით, არამედ ასევე სამართლის და ეკონომიკის მიმართულებით მისი მენეჯერული უნარების და ცოდნის გაუმჯობესებისთვის.

პროგრამის შემუშავებასა და მის შემდგომ განვითარებაში აქტიურად არიან ჩართულნი კვების ინდუსტრიის ადგილობრივი და საერთაშორისო კომპანიები, საწარმოები, კვლევითი ცენტრები, სახელმწიფო უწყებები, რაც ხელს უწყობს სურსათის უვნებლობის მიმართულეებით სიახლეების დროულად დანერგვას სამაგისტრო პროგრამაში და პროგრამის განახლებას და გაუმჯობესებას.

უნივერსიტეტის სამაგისტრო პროგრამის ხანგრძლივობაა - 2 წელი (120 კრედიტ). სასწავლო მოდულები მოიცავს თეორიულ კომპონენტს - 50% და პრაქტიკულ კომპონენტს - 50%, რაც ხაზს უსვამს პროგრამაში პრაქტიკული კომპონენტის მნიშვნელობას. პრაქტიკული კომპონენტი 3 თვიან სტაჟირებას მოიცავს საწარმოში, სადაც სტუდენტს ეძლევა პრაქტიკული დავალებები, რომლის შესრულებას ზედამხედველობას უწევს მენტორი საწარმოში. ამასთან საგნების გარკვეული ნაწილი მოიცავს პრაქტიკულ ლაბორატორიულ მუშაობას. პროგრამის მნიშვნელოვანი კომპონენტია ლაბორატორიული კვლევა (ლაბორატორიულ კვლევაზე დაფუძნებული) და მისი გამოყენება.

პროგრამაზე ჩარიცხვის წინაპირობაა ბაკალავრის ხარისხი ბიოლოგიაში ან ბიოქიმიაში ან ბაკალავრის ხარისხი საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებში. აპლიკანტს უნდა ჰქონდეს გარკვეული ცოდნა მათემატიკაში და მონაცემთა ანალიზში, ექსპერიმენტულ ფიზიკაში, ქიმიაში, ცხოველთა და მცენარეთა ფიზიოლოგიაში, გენეტიკაში, მიკრობიოლოგიაში, ეკოლოგიაში, ბიოქიმიაში, ბიოინფორმატიკაში და საბუნებისმეტყველო საგნებში. სამუშაო გამოცდილება პროგრამის წინაპირობა არ არის. სამაგისტრო პროგრამაზე ჩარიცხვის კიდევ ერთი წინაპირობაა საშუალოზე მაღალი GPA (საშუალო შეწონილი ქულა).

სამაგისტრო პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ენიჭება მეცნიერების მაგისტრის (*Master of Science*) კვალიფიკაცია. კურსდამთავრებულს შეუძლია კარიერა გააგრძელოს როგორც სამეცნიერო-კვლევითი მიმართულებით, ასევე დასაქმდეს კვების ინდუსტრიაში, სახელმწიფო უწყებებში, ბიზნესში და მედიაში.

აღსანიშნავია, რომ პროგრამის მოდულები მოიცავს სასწავლო დისციპლინებს ინოვაციების, ტექნოლოგიების და მონაცემთა დამუშავებაში, მათ შორის ინოვაციები ბიოქიმიურ ანალიტიკაში, თანამედროვე სენსორული ტექნოლოგიასა და მონაცემთა დამუშავებაში, რაც ხელს უწყობს სტუდენტების მიერ ახალი ტექნოლოგიური და ინოვაციური მიდგომების დანერგვას სასწავლო ლაბორატორიებში და საწარმოებში პრაქტიკული სწავლების დროს და ქმნის ახალ შესაძლებლობებს როგორც უნივერსიტეტისთვის, ასევე საწარმოებისთვის. გარდა ზემოთ ჩამოთვლილი საგნებისა, პროგრამის ფარგლებში ისწავლება საგნები, როგორცაა კვების მიკრობიოლოგია, კვების მეტაბოლომია და ტოქსიკოლოგია, სასოფლო სამეურნეო მცენარეთა და ფერმის ცხოველთა ბიოლოგია, კვების ფიზიოლოგია და იმუნოლოგია, ქიმიური საკვების ანალიზი, მონაცემთა ანალიზი და სტატისტიკა, შესავალი სამართალში და სურსათის სამართალი, სურსათის ხარისხისა და საკვების ნამდვილობის შესახებ კანონი, სავაჭრო სამართალი სურსათის უვნებლობისა და რისკების მართვის შესახებ კანონი, სურსათის ხარისხის მენეჯმენტი, სურსათის მომარაგების ჯაჭვის მენეჯმენტი. პროგრამის სასწავლო გეგმა მოიცავს მულტიდისციპლინარულ ტრენინგებს, როგორცაა ქეისების შესწავლა და სამეცნიერო კომუნიკაცია.

დებრეცენის უნივერსიტეტი (*Debrecen University*) უნგრეთში მესამე ყველაზე დიდი უნივერსიტეტია ქვეყანაში, რომელიც ახორციელებს სურსათის უვნებლობის და ხარისხის ინჟინერიის სამაგისტრო პროგრამას სოფლის მეურნეობის და საკვები პროდუქტების მეცნიერებების და გარემოსდაცვითი მენეჯმენტის ფაკულტეტზე. პროგრამის ხანგრძლივობაა - 2 წელი (120 კრედიტი). პროგრამის წინაპირობაა ბაკალავრის ხარისხი კვების ინჟინერიაში, ქიმიურ ინჟინერიაში, ბიოლოგიურ მეცნიერებაში, აგრონომიაში. მისანიჭებელი კვალიფიკაცია:

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის ინჟინერი. წინაპირობაა საშუალოზე მაღალი GPA (საშუალო შეწონილი ქულა) 3.0 და მეტი.

პროგრამის მნიშვნელოვან კომპონენტს წარმოადგენს კვლევის კომპონენტი სამაგისტრო ნაშრომის მომზადების დროს. პერსონალური აკადემიური ტუტორი ეხმარება სტუდენტს სწავლის შედეგების მიღწევაში და ინდივიდუალური მიზნების განხორციელებასა და ინტერესების მიღწევაში. პროგრამის სასწავლო მოდულებია: ორგანული და არაორგანული ბიოქიმია, სურსათის უვნებლობა და ხარისხი, საკვების გადამამუშავებელი ტექნოლოგია, ეკონომიკა, ქიმიური და მიკრობიოლოგიური ანალიზი, კვების წარმოების რეგულაცია, ხარისხი და უვნებლობა, ხარისხის მენეჯმენტის სისტემები და აუდიტი კვების ინდუსტრიაში, კვების ინდუსტრიის მენეჯმენტი და ეკონომიკა, ანალიტიკური და მიკრობიოლოგიური მეთოდები, ხარისხის კონტროლი, ხარისხის მენეჯმენტი, ხარისხი და უვნებლობა კვების ტექნოლოგიებში (HACCP პრაქტიკაში), ლაბორატორიული პრაქტიკა, სამაგისტრო ნაშრომი და სხვ. სასწავლო დისციპლინები, რომლებიც ლაბორატორიულ სამუშაოებს მოითხოვს უნივერსიტეტის ბაზაზე ხორციელდება.

სამაგისტრო პროგრამაში სასწავლო კომპონენტები განაწილებულია შემდეგნაირად: 49% - ლექცია, სემინარი, ხოლო 51% - პრაქტიკა. აღსანიშნავია, რომ სასწავლო პროგრამაში პრაქტიკული კომპონენტი 4 კვირიანია, რაც ჯამში 160 საათს შეადგენს, ხოლო სასწავლო მოდულებში წარმოდგენილი სასწავლო დისციპლინების დიდი ნაწილი ლაბორატორიულ მუშაობას მოიცავს.

სწავლების პროცესი მიმდინარეობს ლექციების, ელექტრონული სწავლების ტუტორიალების, სემინარების, პრაქტიკული სესიების სახით, ასევე მნიშვნევალონი ყურადღება ეთმობა კვლევითი პროექტის მომზადებას და თვითმმართველ სწავლას.

კვლევითი კომპონენტის გავლა ხორციელდება უნივერსიტეტის ლაბორატორიებში ან კვლევით ინსტიტუტებში. ხოლო საწარმოო პრაქტიკის გავლა შესაძლებელია როგორც ადგილობრივ, ისე უცხოურ საწარმოებში. საწარმოში პრაქტიკის ხელმძღვანელები ზედამხედველობას უწევენ სტუდენტის მიერ პრაქტიკული დავალებების შესრულებას და მათ ყოველდღიურ საწარმოო საქმიანობას. თეორიული კომპონენტის პრაქტიკულ კომპონენტთან დაახლოების მიზნით ფაკულტეტის ადმინისტრაცია და აკადემიური პერსონალი აქტიურად თანამშრომლობენ საწარმოებთან, ახდენენ წინასწარ პროგრამების პრეზენტაციას და სტუდენტისთვის პრაქტიკული დავალებების გაწერას. პრაქტიკის დასრულების შემდეგ სტუდენტი წარმოადგენს 10 გვერდიან ანგარიშს, სადაც დეტალურად არის აღწერილი საწარმოო პროცესში სტუდენტის მიერ განხორციელებული აქტივობები, აღწერილი უნდა იყოს ყოველდღიური საქმიანობა და ტექნოლოგიური პროცესები, მათ შორის სამუშაოს ორგანიზება, მართვა, ადმინისტრირება და სხვა პროცესები. პრაქტიკის დასრულების შემდეგ საწარმო გასცემს სერტიფიკატს.

კაუნასის ტექნოლოგიური უნივერსიტეტი (*Kaunas University of Technology*) ლიეტუვაში ახორციელებს სამაგისტრო პროგრამას სურსათის მეცნიერებასა და უვნებლობაში. პროგრამის ხანგრძლივობაა 2 წელი (120 კრედიტი). პროგრამა ამზადებს ფართო პროფილის სპეციალისტებს სურსათის მეცნიერებაში, რომლებიც შეიძლება დასაქმდნენ როგორც კვების ინდუსტრიაში, ასევე იმ კომპანიებში, რომლებიც ახორციელებენ საკვები პროდუქტების კვლევას და ახალი პროდუქტების შექმნას. სამაგისტრო პროგრამის მიზანია სპეციალიზაციის ღრმა და სისტემური ცოდნის მიცემა და მენეჯერული/ინტერდისციპლინარული უნარების განვითარება შესაბამისი სასწავლო კურსების შეთავაზებით.

პროგრამაზე ჩარიცხვის წინაპირობაა ბაკალავრის ხარისხი სქიმიურ ინჟინერიაში კვების/ნუტრიციის სპეციალობით საშუალოზე მაღალი შეფასებები (GPA 3.0 და მეტი).

სასწავლო დისპლინები ხელს უწყობს სტუდენტმა განივითაროს და გაიღრმავოს ინტერდისციპლინარული უნარები, განივითაროს მენეჯერული უნარები ან სხვა კომპეტენციები კარიერაში კონკურენტული უპირატესობის მისაღწევად. პროგრამის უპირატესობაა სტუდენტს გამოუმუშავოს სამი ძირითადი მიმართულებით კომპეტენცია, ესენია სამეცნიერო კვლევა, ტექნოლოგიების და ინოვაციების დანერგვა, სურსათის უვნებლობა და ხარისხი.

ლიეტუვაში სურსათის მეცნიერებისა და ტექნოლოგიის კომპეტენციის თანამედროვე ცენტრი ხელს უწყობს სტუდენტების კვლევას და კომპეტენციების განვითარებას კვების ტექნოლოგიების მიმართულებით (მ.შ პური, ლუდი, ხორცი, თევზი, რძის პროდუქტები).

სწავლის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს შეუძლია იმუშაოს როგორც დარგობრივი, ისე ინტერდისციპლინარული მიმართულებით.

სამაგისტრო პროგრამის ფარგლებში სტუდენტი შეისწავლის შემდეგ სასწავლო სავალდებულო დისციპლინებს: სურსათის ბიოტექნოლოგია, სურსათის ხარისხისა და უსაფრთხოების მენეჯმენტი, სურსათის უვნებლობა და ტოქსიკოლოგია, კვების პროდუქტთა ქიმიკა, კანონი სურსათის უვნებლობის შესახებ. არჩევითი საგნებია: მარცვლეული და საკონდიტრო ნაწარმი - მეცნიერება და ტექნიკა, რძის პროდუქტების მეცნიერება და ტექნიკა, ცხიმების შემცველობა და დამუშავება, დუღილის მეცნიერება და ტექნიკა, თევზის საკვების მეცნიერება და ტექნიკა, ხორცპროდუქტების მეცნიერება და ტექნიკა, მოლეკულური კვების ტექნოლოგია, ხილისა და ბოსტნეულის მეცნიერება და ტექნოლოგია, სპეციალური კვების ტექნოლოგიები, შაქრისა და სახამებლის პროდუქტები მეცნიერება და ტექნიკა, ახალი საკვები პროდუქტის შექმნის პრაქტიკული, ცირკულარული ეკონომიკა, ბიზნესის ეკონომიკა, ბიზნესის პროცესების მიწოდების ჯაჭვის მართვა, ცვლილებების მენეჯმენტი ორგანიზაციაში და ა.შ.

ვინაიდან სწავლების ორი წლის მანძილზე სტუდენტი იღებს პრაქტიკულ გამოცდილებას ლაბორატორიებში და საწარმოში პრაქტიკის ფარგლებში, სტუდენტების დასაქმების ბაზარზე ინტეგრაცია მარტივია.

აღსანიშნავია, რომ პროგრამის პოპულარიზაციაში აქტიურად არიან ჩართული სტუდენტთა ელჩები და მრჩეველები ფაკულტეტებიდან, რომლებიც ეხმარებიან აბიტურიენტს სასურველი სპეციალობის შესახებ ინფორმაციის მიღებასა და დასაქმებაში.

პროგრამის კიდევ ერთი უპირატესობაა კვლევით პროექტზე მუშაობა, რაზეც სტუდენტი ორი წლის მანძილზე მუშაობს ტუტორთან ერთად საწარმოში.

პრესტიჟული ამერიკული უნივერსიტეტი, კორნელის უნივერსიტეტის (Cornell University) სოფლის მეურნეობის და სასიცოცხლო მეცნიერებების კოლეჯი ახორციელებს სურსათის მეცნიერების და ტექნოლოგიის სამაგისტრო პროგრამას შემდეგი კონცენტრაციებით: ზოგადი კვების მეცნიერება, კვების პროდუქტთა ქიმიკა, კვების მიკრობიოლოგია, კვების ინჟინერია, რძის მეცნიერება, საკვების გადამუშავების ნარჩენების ტექნოლოგია, საერთაშორისო კვების მეცნიერება, სენსორული შეფასება, ენოლოგია.

კორველის უნივერსიტეტში სამაგისტრო პროგრამა 2 წლიანია, სტუდენტი შერჩეული მიმართულებით ერთი მთავარ და ერთი უმცროს მრჩეველთან ერთადაც მუშაობს კვლევით პროექტზე და ლაბორატორიულ სამუშაოებზე.

სამაგისტრო პროგრამაზე სტუდენტი ირჩევს ძირითად სპეციალობას და დამატებით სპეციალობას. პროგრამის დასრულებამდე სტუდენტმა უნდა გააკეთოს მინიმუმ ერთი კვლევითი პრეზენტაცია და ერთი სემესტრის მანძილზე ასისტირება გაუწიოს პროფესორს. ყოველი სემესტრის დაწყების წინ სტუდენტს უწევს საკვალიფიკაციო გამოცდების ჩაბარება. ყოველ სემესტრში სტუდენტი აქვს პრაქტიკული სემინარები. პროგრამის ძირითადი კონცენტრაციებია:

რძის პროდუქტების მეცნიერება, ენოლოგია, საკვები პროდუქტების ქიმია, კვების ინჟინერია, კვების მიკრობიოლოგია, საკვების გადამამუშავებელი ნარჩენების ტექნოლოგია, კვების მეცნიერება (ზოგადი), სენსორული შეფასება და სხვა.

სამაგისტრო პროგრამა საშუალებას იძლევა სტუდენტმა ცოდნა და უნარები განვითაროს და გაიღრმავოს ფუნდამენტურ და გამოყენებით კვლევებში.

აღსანიშნავია, რომ უნივერსიტეტში პროგრამაზე სწავლის მსურველებს, რომლებსაც არ აქვთ საბაკალავრო ხარისხი კვების მეცნიერებაში და სწავლის გაგრძელება სურთ ამ მიმართულებით, მათ შეუძლიათ მოემზადოს ერთწლიან პროფესიული სწავლების პროგრამაზე (MPS) და მოამზადონ 15 კრედიტის საკურსო ნაშრომი სამაგისტრო პროგრამაზე ჩარიცხვამდე, პროგრამა მოიცავს სასწავლო დისციპლინებს: ზოგადი ბიოლოგია, კალკულუსი, ქიმია, ორგანული ქიმია, ფიზიკა, მიკრობიოლოგია. ყველა კურსი მოიცავს როგორც თეორიულ სწავლებას, ასევე ლაბორატორიულ მუშაობას კონკრეტულ ამოცანებზე.

პროფესიული პროგრამა განკუთვნილია იმ ადამიანებისთვის, რომლებიც უკვე დასაქმებულები არიან კვების ინდუსტრიაში, მაგრამ სურთ განავითარონ თავიანთი ცოდნა, ასევე მსურველებისთვის, რომლებიც ფლობენ არასასურსათო მეცნიერების მიმართულებით კვალიფიკაციას და სურთ კარიერის გაგრძელება კვების მეცნიერებაში რათა შეიძინონ საჭირო ცოდნა და პრაქტიკული გამოცდილება.

პროფესიული სწავლების ერთწლიან პროგრამა ორი ძირითადი კომპონენტისგან შედგება:

- სასწავლო კურსი: სტუდენტები ფაკულტეტის მრჩეველთან ერთად ადგენენ ინდივიდუალური სწავლის კურსს იმ საგნების კონცენტრაციებით, რომლებიც მათ სურთ რომ გაიარონ.
- კაპსტულუნის პროექტი: ფაკულტეტის მრჩეველის ხელმძღვანელობით, სტუდენტები მუშაობენ რეალური პრობლემის გადაჭრაზე ლაბორატორიებში და კვლებით ცენტრებში.

სპეციალიზაციის კურსები/მოდულებია: სურსათის მეცნიერება, სასურსათო პროდუქტთა ქიმია/პროდუქტის შექმნა, სურსათის მიკრობიოლოგია/სურსათის უვნებლობა, კვების ინჟინერია, რძის გადამამუშავება, სენსორული შეფასება, ენოლოგია.

თითოეული სპეციალიზაციის კურსები/მოდულები სტუდენტს უვითარებს სპეციალობისთვის საჭირო უნარ-ჩვევებს, აძლევს თეორიულ ცოდნას და ავითარებს პრობლემების პრაქტიკულ უნარებს, რომელიც საჭიროა სურსათის მეცნიერების სფეროში პროფესიული კარიერის დასაწყებად.

პროფესიული კურსის დასრულების შემდეგ სტუდენტს შეუძლია დასაქმდეს შემდეგ პოზიციებზე: სურსათის მეცნიერი, R&D (Research & Development) სპეციალისტი, კვებისა და არომატის ტექნოლოგი, პროდუქტის განვითარების სპეციალისტი, ენოლოგი, მეღვინის თანამშემწე.

ქართული და უცხოური სასწავლო პროგრამების შედარება

ქართულ და უცხოური ანალოგიური პროგრამების სასწავლო გეგმების შედარებისას გამოიკვეთა შემდეგი:

- **უცხოურ სასწავლო პროგრამებში დიდი ნაწილი დათმობილი აქვს სასწავლო პრაქტიკას, ქართულ ანალოგიურ პროგრამებში კი სასწავლო პრაქტიკის წილი საკმაოდ დაბალია-** სასურსათო ტექნოლოგიების საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამებზე პრაქტიკული კომპონენტი შეადგენს 5, 8 ან 15 კრედიტს, ხოლო უცხოურ ანალოგიურ პროგრამებზე

სტუდენტს უწევს 3 თვიანი პრაქტიკის ან სტაჟირების გავლა საწარმოში, ჯამში 30 კრედიტის მოცულობით.

- უცხოურ საგანმანათლებლო პროგრამებში ლაბორატორიული მუშაობის კომპონენტის წილი გაცილებით მეტია ვიდრე თეორიული სწავლება, რაც ხელს უწყობს პრაქტიკული ცოდნის მიღებას და კურსდამთავრებულთა სწრაფ ადაპტაციას შრომის ბაზარზე- უცხოურ საგანმანათლებლო პროგრამების წარმოდგენილი კურსების უმეტესობა თეორიულ კომპონენტთან ერთად მოიცავს ლაბორატორიულ მუშაობას, რაც ხელს უწყობს სტუდენტის პრაქტიკული უნარების განვითარებას, ლაბორატორიებში რეალურ ქემიკალებზე მუშაობით სტუდენტი კონკრეტული საგნის შემთხვევაში პრაქტიკული დავალებებით იმყარებს თეორიულ ცოდნას, რაც საბოლოო ჯამში ხელს უწყობს სტუდენტის დასაქმების ბაზარზე სწრაფ ინტეგრაციას.
- უცხოურ საგანმანათლებლო პროგრამებში, ქართული ანალოგებისგან განსხვავებით, სამაგისტრო ნაშრომი ეფუძნება პრაქტიკულ გამოცდილებას- ასევე უცხოური ანალოგიური პროგრამების ანალიზის შედეგად გამოიკვეთა, რომ სამაგისტრო ნაშრომის (30 კრედიტი) მომზადებისას სტუდენტი აქტიურად მუშაობს საწარმოში კონკრეტული ერთი ქემიკის გადაჭრის პრობლემაზე და საწარმოში ტუტორთან ერთად ამუშავებს კონკრეტულ თემას. სამაგისტრო ნაშრომი ეფუძნება არა მხოლოდ თეორიულ ნაწილს, არამედ ერთი კონკრეტული საკითხის პრაქტიკულ გადაწყვეტას.

აღსანიშნავია, რომ უცხოურ ანალოგიურ პროგრამებზე თეორიულ და პრაქტიკულ კომპონენტს თითქმის თანაბარი გადანაწილება აქვს, რაც კიდევ ერთხელ ხაზს უსვავს პრაქტიკული კომპონენტის მნიშვნელობას თეორიულ სწავლებასთან ერთად, რაც ზრდის უცხოური პროგრამებით აბიტურიენტების და სტუდენტების დაინტერესებას და პროგრამების მიმზიდველობას.

საგანმანათლებლო პროგრამების აკრედიტაცია

პროგრამული აკრედიტაციის მიზანია საგანმანათლებლო დაწესებულების საგანმანათლებლო პროგრამის აკრედიტაციის სტანდარტებთან შესაბამისობის დადგენა, რაც უზრუნველყოფს ხარისხის ასამაღლებელი სისტემატური თვითშეფასების დამკვიდრებას და ხარისხის უზრუნველყოფის მექანიზმების განვითარების ხელშეწყობას. აკრედიტაციის საფუძველზე გაიცემა სახელმწიფო სასწავლო გრანტი. უნივერსიტეტს აქვს უფლება პროგრამული აკრედიტაციის გავლის გარეშე ავტორიზაციის ფარგლებში განახორციელოს საგანმანათლებლო პროგრამა, თუმცა, ამ შემთხვევაში არ გაიცემა სახელმწიფო სასწავლო გრანტი და პროგრამაზე ჩარიცხული სტუდენტები ვერ მიიღებენ სახელმწიფო დაფინანსებას.

პროგრამის აკრედიტაციის პროცესი მოიცავს ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრის მიერ ექსპერტთა ჯგუფის მივლინებას საგანმანათლებლო დაწესებულებაში და პროგრამის შეფასებას შემდეგი კრიტერიუმებით: პროგრამის შინაარსი, სწავლების რესურსებით უზრუნველყოფა, სწავლების მეთოდოლოგია და ორგანიზება, პროგრამის ათვისების შეფასების ადეკვატურობა, სწავლების ხარისხის განვითარების შესაძლებლობები, სტუდენტური სერვისები, სტუდენტთა მიღწევები, მათთან ინდივიდუალური მუშაობა. საგანმანათლებლო პროგრამის აკრედიტაციის სტანდარტებთან შესაბამისობის შეფასება ხდება 4 დონიანი სკალის მიხედვით:

- შესაბამისობაშია მოთხოვნებთან;
- მეტწილად შესაბამისობაშია მოთხოვნებთან;
- ნაწილობრივ შესაბამისობაშია სტანდარტის მოთხოვნებთან;
- არ არის შესაბამისობაში სტანდარტის მოთხოვნებთან.

საგანმანათლებლო პროგრამის აკრედიტაციის მოსაპოვებლად საგანმანათლებლო დაწესებულებამ ხარისხის განვითარების ეროვნულ ცენტრში უნდა წარადგინოს სააკრედიტაციო განცხადება (განცხადების განხილვის საფასური შეადგენს 200 ლარს), გადაიხადოს აკრედიტაციის საფასური (8356 ლარი მივლინების გარეშე, მივლინების საჭიროების შემთხვევაში - 11433 ლარი). ხარჯები მოიცავს ადმინისტრაციულ წარმოებასთან დაკავშირებულ ხარჯებს (სახელფასო, საოფისე და საბჭოს სხდომის ჩატარებასთან დაკავშირებული ხარჯები), აკრედიტაციის ექსპერტთა ანაზღაურებისა და მივლინების ხარჯებს, აკრედიტაციის პერიოდში საგანმანათლებლო პროგრამის აკრედიტაციის პირობების შესრულების შემოწმებასთან დაკავშირებულ მომსახურების ხარჯებს, დამატებული ღირებულების გადასახადს, საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტში ცენტრის საკუთარი შემოსავლებიდან შესაბამისი ოდენობის თანხას და საპენსიო შენატანს („საგანმანათლებლო დაწესებულებების საგანმანათლებლო პროგრამების აკრედიტაციის დებულებისა და საფასურის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2020 წლის 29 იანვრის ბრძანება №14/6).

საკრედიტაციო განაცხადის წარდგენის და საფასურის გადახდის შემდეგ ცენტრის დირექტორის ბრძანებით იქმნება აკრედიტაციის ექსპერტთა ჯგუფი, რომელიც ამოწმებს საგანმანათლებლო პროგრამის აკრედიტაციის სტანდარტებთან შესაბამისობას, მართავს შეხვედრებს დაწესებულების ადმინისტრაციულ და აკადემიურ პერსონალთან, დამსაქმებლებთან და პოტენციურ დამსაქმებლებთან, სტუდენტებთან და კურსდამთავრებულებთან. საგანმანათლებლო დაწესებულების დოკუმენტაციის შესწავლის და დაწესებულებაში ვიზიტის შემდეგ ექსპერტთა ჯგუფი შეიმუშავებს დასკვნას, რომელიც წარედგინება ხარისხის გავინვითარების ეროვნულ ცენტრს.

აკრედიტაციის თაობაზე გადაწყვეტილება მიიღება აკრედიტაციის საფასურის წარდგენიდან 180 კალენდარული დღის განმავლობაში. საგანმანათლებლო პროგრამის აკრედიტაციასთან დაკავშირებით გადაწყვეტილებას იღებს 16 დამოუკიდებელი წევრისგან შემდგარი აკრედიტაციის საბჭო. აკრედიტაციის თაობაზე გადაწყვეტილება შეიძლება იყოს 4 სახის: აკრედიტაციის შესახებ; პირობით აკრედიტაციის შესახებ; აკრედიტაციაზე უარის თქმის შესახებ; აკრედიტაციის გაუქმების შესახებ. პროგრამის აკრედიტაციის ვადაა 4 წელი, განმეორებითი აკრედიტაციის მოქმედების ვადა - 7 წელი, ხოლო პირობითი აკრედიტაციის ვადაა არაუმეტეს 2 წელი. პირობითი აკრედიტაციის შესახებ გადაწყვეტილება არ მიიღება ზედიზედ ორჯერ. აღსანიშნავია, რომ მიუხედავად იმისა, რომ 2018 წელს დამტკიცებული აკრედიტაციის განახლებული სტანდარტების მოთხოვნები მნიშვნელოვნად გაიზარდა პროგრამების შეფასების შედეგად მიღებული გადაწყვეტილება არ არის ხისტი და პროგრამის აკრედიტაციაზე უარის შემთხვევაში საგანმანათლებლო დაწესებულებას გადაწყვეტილების გასაჩივრება შეუძლია დამოუკიდებელი წევრებისგან შემდგარ სააპელაციო საბჭოში.

უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების აკრედიტაციის განახლებული სტანდარტები

უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების აკრედიტაციის განახლებული სტანდარტები 2018 წელს დამტკიცდა და ის შესაბამისობაშია უმაღლესი განათლების ევროპული სივრცის ხარისხის უზრუნველყოფის სტანდარტებთან და სახელმძღვანელო პრინციპებთან (ESG 2015). სტანდარტების დანერგვა საშუალებას იძლევა განხორციელდეს სიღრმისეული და დეტალური, პროგრამის შედეგების და განვითარებაზე ორიენტირებული შეფასება, რაც ხელს უწყობს საგანმანათლებლო პროგრამების ხარისხის გაუმჯობესებას. შეიცვალა აკრედიტაციის სტანდარტების სტრუქტურა და დეტალურად გაიწერა სტანდარტის თითოეული კომპონენტის აღწერილობა, შეფასების კრიტერიუმები და ინდიკატორები.

მნიშვნელოვანი განსხვავება ძველ და ახალ სტანდარტებს შორის არის ის, რომ ახალი სტანდარტებით ფასდება პროგრამის საბოლოო შედეგები და სტუდენტის სწავლის შედეგები, პროგრამის დასაქმების ბაზრის მოთხოვნებთან თავსებადობა და შესაბამისად, დამსაქმებელთა ჩართულობა პროგრამის შექმნასა და განვითარებაში, რაც მნიშვნელოვნად ზრდის მჭიდრო თანამშრომლობის აუცილებლობას საგანმანათლებლო დაწესებულებებს და დამსაქმებლებს არა მხოლოდ მოკლევადიან, ასევე გრძელვადიან პერსპექტივაში ურთიერთსარგებლიანი თანამშრომლობის მიზნით და ასევე ამცირებს განათლებასა და დასაქმებას შორის არსებულ შეუსაბამობას.

2018-2020 წლებში საგანმანათლებლო პროგრამების ახალი სტანდარტებით შეფასდა სასურსათო ტექნოლოგიის 3 საბაკალავრო პროგრამა (საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი, თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი), 1 სამაგისტრო პროგრამა (საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი) და 1 სადოქტორო პროგრამა (საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი). ხოლო 1 სამაგისტრო პროგრამას „საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია და უვნებლობა“ (სსიპ აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი) უარი ეთქვა აკრედიტაციის მინიჭებაზე. აკრედიტაციაზე უარის თქმის ძირითადი მიზეზებია: პროგრამის და სილაბუსების შინაარსობრივი ხარვეზები, დისციპლინების თანმიმდევრულობა, ლაბორატორიული სწავლების დონე და ხარისხი, საწარმოო პრაქტიკის სწავლების, როგორც რაოდენობრივი, ისე ხარისხობრივის გაძლიერების აუცილებლობა, აკადემიური პერსონალის სამეცნიერო მუშაობის ხარისხი, დამსაქმებლებთან სუსტი კავშირები.

აღსანიშნავია, რომ ახალი სტანდარტებით საგანმანათლებლო პროგრამების შეფასება ხელს შეუწყობს სწავლების ხარისხის ამაღლებას, უნივერსიტეტების მხრიდან საგანმანათლებლო პროგრამების განვითარებაზე მუდმივად ზრუნვას, რაშიც იგულისხმება მეტი კვალიფიციური აკადემიური პერსონალის მოზიდვა ან არსებულის გადამზადება, პროგრამებისთვის საჭირო ინფრასტრუქტურული ბაზის გაძლიერება, დამსაქმებლებთან მჭიდრო კავშირის დამყარება პროგრამების შემუშავებისა და განვითარების და სტუდენტების დასაქმების მიზნით, ასევე სტუდენტებს საშუალებას მისცემს მიიღონ ის სერვისები, რომელიც ხელს შეუწყობს მათი პიროვნული უნარების განვითარებას და პროფესიული გამოცდილების შექმნას, რაც საბოლოო ჯამში გაზრდის მათ ინტეგრაციას დასაქმების ბაზარზე და სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობებს საზღვარგარეთ.

სტუდენტების მოტივაცია და ინტერესი სურსათის უვნელობის მიმართულებით არსებული პროგრამების მიმართ

ეროვნული გამოცდების ცენტრის მონაცემებით, 2018-2020 წლებში ერთიან ეროვნულ გამოცდებზე დარეგისტრირებულ აბიტურიენტთა რიცხვი საშუალოდ 39-40 ათასის ფარგლებში მერყეობდა. 2020 წელს ერთიან ეროვნულ გამოცდებზე დარეგისტრირებული აბიტურიენტების 12%-მა მიუთითა თავის არჩევანში ისეთი ფაკულტეტები, რომელთა დასახელებაშიც ფიგურირებს „კვების ტექნოლოგია“, „სურსათის ტექნოლოგია“, რაც მნიშვნელოვნად ჩამორჩება 2018 წლის ანალოგიურ მონაცემს. თუმცა აღსანიშნავია ის ფაქტი, რომ იმ აბიტურიენტთა რიცხვი, რომელთაც პირველ პრიორიტეტად მიუთითეს აღნიშნული დასახელების მქონე ფაკულტეტების 2018 წელთან შედარებით 7%-ით არის გაზრდილი. აღნიშნული მონაცემები, გვაძლევს საფუძველს დავასკვნათ, რომ მიუხედავად იმისა, რომ საერთო ჯამში სურსათის ინდუსტრიასთან დაკავშირებულ სპეციალობებზე აბიტურიენტთა ინტერესი შემცირდა, გაიზარდა იმ

აბიტურიენტთა რაოდენობა, რომლებიც გააზრებულად ირჩევენ სამომავლო პროფესიად სასურსათო ტექნოლოგიების მიმართულებებს.

სურსათის ტექნოლოგიებისა და გამოყენებითი ბიომეცნიერებების მიმართულებით პირველ პრიორიტეტად შერჩეულ ფაკულტეტებსა და უნივერსიტეტებს შორის 2020 წლის მონაცემებით პირველი ადგილი დაიკავა საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის სასურსათო ტექნოლოგიების ფაკულტეტმა, რომელიც 265 აბიტურიენტის მიერ იქნა პირველ პრიორიტეტად მითითებული, ხოლო მეორე და მესამე ადგილს იკავებდა იაკობ გოგებაშვილის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სასურსათო ტექნოლოგიები (118 აბიტურიენტი) და აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიებისა და უვნებლობის მიმართულება (74 აბიტურიენტი).

კვლევის ფარგლებში სტუდენტებისა და აბიტურიენტების გამოკითხვის შედეგად გამოვლინდა, რომ პროფესიის არჩევისას მათთვის მნიშვნელოვან როლს თამაშობს დარგში კარიერული განვითარებისა და დასაქმების შესაძლებლობების არსებობა. გამოკითხული აბიტურიენტებისა და სტუდენტების 49%-მა სწორედ კარიერული განვითარებისა და დასაქმების შესაძლებლობები დაასახელა პროფესიის არჩევის პროცესში ძირითად გადამწყვეტ ფაქტორებად, ხოლო გამოკითხულთა 19% პროფესიის შერჩევისას უპირატესობას ანიჭებს უნივერსიტეტისა და პროფესიის პრესტიჟულობას.

მიუხედავად იმისა, რომ გამოკითხული სტუდენტების 56% აცხადებს რომ დაინტერესებულია სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალობებით, მათგან მხოლოდ 21% არის ამჟამად აღნიშნული მიმართულებასთან მიახლოებული პროგრამების სტუდენტი. დანარჩენი რესპოდენტები სხვა მიმართულების ფაკულტეტებზე სწავლობენ, რადგან თვლიან რომ აღნიშნული მიმართულებით დასაქმებისა და კარიერული ზრდის შესაძლებლობები დაბალია.

გამოკითხული სტუდენტების მიერ სურსათის ტექნოლოგიებისა და უვნებლობის მიმართულების პროგრამების ძირითად სუსტ მხარედ დასახელდა პრაქტიკული კომპონენტის სიმწირე, რაც ართულებს პრაქტიკული ცოდნის მიღებას. ამასთანავე, გამოკითხული სტუდენტების მხრიდან აღნიშნული იქნა რომ არ არსებობს სამაგისტრო და საბაკალავრო პროგრამებს შორის მნიშვნელოვანი განსხვავება. მათი განცხადებით, სამაგისტრო პროგრამების ძირითადი ნაწილი ფაქტიურად იმეორებს საბაკალავრო პროგრამის ფარგლებში გავლილ საგნებს. აღნიშნულის გამო, მათთვის ნაკლებად საინტერესოა სამაგისტრო პროგრამაზე ჩაბარება, ხოლო სწავლის გაგრძელების შემთხვევაში ურჩევენიათ სხვა უნივერსიტეტში განაგრძონ იმავე მიმართულებით.

გამოკითხული სტუდენტების ძირითადი ნაწილის აზრით, სურსათის უვნებლობის მიმართულებებზე ინტერესის ზრდისთვის მნიშვნელოვანია უნივერსიტეტების მხრიდან უფრო აქტიურად განხორციელდეს საინფორმაციო კამპანიები, რათა ახალგაზრდებმა მიიღონ სრულყოფილი ინფორმაცია სასწავლო პროგრამების შესახებ. ამასთანავე, მათთვის მნიშვნელოვანია რომ უნივერსიტეტებსა და საწარმოებს ჰქონდეთ მჭიდრო თანამშრომლობა პროგრამის შემუშავებასა და განახლება-განვითარების პროცესში, რათა მოხდეს თეორიული და პრაქტიკული კომპონენტების დაბალანსება და დროულად მოხდეს შრომის ბაზრის მოთხოვნების ასახვა სასწავლო პროგრამებში, რაც საბოლოო ჯამში კურდამთავრებულებს ხელს შეუწყობს დასაქმების ბაზარზე სწრაფ ინტეგრაციაში.

კვლევის მიგნებები და რეკომენდაციები

კვლევის პროცესში სხვადასხვა დაინტერესებულ ჯგუფებთან კონსულტაციებისა და არსებული მონაცემების ანალიზზე დაყრდნობით, გამოიკვეთა ის ძირითადი ფაქტორები, რომლებიც იწვევენ შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობის მიმართულებით საჭირო უნარების ნაკლებობას. აღნიშნული ხარვეზები ერთის მხრივ გამოწვეულია შრომის ბაზარზე დასაქმების შესაძლებლობების ნაკლებობით, ხოლო მეორეს მხრივ საგანმანათლებლო პროგრამების შეზღუდული შესაძლებლობებით უზრუნველყონ კვალიფიციური და სათანადო უნარების კადრების მომზადება.

კვლევის ფარგლებში გამოიკვეთა შემდეგი ძირითადი მიგნებები:

- **კვალიფიციური კადრის საჭიროება შრომის ბაზარზე არსებობს, თუმცა არ არსებობს კვალიფიციური კადრი მოთხოვნის დასაკმაყოფილებლად** - დღესდღეობით, საქართველოს ბაზარზე 45000-ზე მეტი სურსათის ბიზნეს ოპერატორია, ხოლო რაც შეეხება სურსათის უვნებლობის კუთხით სპეციალისტებს, არ არსებობს ზუსტი სტატისტიკური მონაცემები მათი რაოდენობის შესახებ. საჯარო სექტორში დასაქმებულ რესპონდენტების მიერ მოწოდებულ ინფორმაციაზე, სურსათის უვნებლობის სპეციალიზაციის მიმართულებით ბაზარზე 5000-მდე კადრია. საშუალოდ, აღნიშნული მონაცემებით, ერთ სპეციალისტზე ცხრა სამუშაო ადგილი მოდის, თუმცა მიუხედავად კადრების დეფიციტისა, სურსათის ტექნოლოგიებისა და სურსათის უვნებლობის მომიჯნავე პროგრამების კურსდამთავრებულებისთვის კვლავ პრობლემას წარმოადგენს სპეციალობით დასაქმება. აღნიშნული ფაქტი საფუძველს გვაძლევს დავასკვნათ, რომ პრობლემას წარმოადგენს არა სამუშაო ადგილების სიმწირე, არამედ სათანადო კვალიფიკაციისა და უნარების მქონე კადრის ნაკლებობა. აღნიშნულის გამო, სურსათის ბიზნესოპერატორებს ურჩევნიათ საკუთარი ძალებით უზრუნველყონ უკვე არსებული პერსონალის გადამზადება და ნაკლებად არიან დაინტერესებულნი დაასაქმონ უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების კურსდამთავრებულები.
- **უნივერსიტეტებსა და დამსაქმებლებს შორის თანამშრომლობა სუსტია, რის გამოც უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებები ვერ უზრუნველყოფენ საკუთარი კურსდამთავრებულების სათანადო მხარდაჭერას დასაქმების პროცესში, შედეგად სურსათის უვნებლობისა და სასურსათო ტექნოლოგიების მიმართულებებზე ინტერესი იზრდება თუმცა საგანმანათლებლო პროგრამებზე მიმართვიანობა შემცირებულია** - გამოკითხული სტუდენტების უმეტესი ნაწილი (56%) აცხადებს, რომ დაინტერესებულია სასურსათო სფეროში არსებული საგანმანათლებლო პროგრამებით, თუმცა მათი უმეტესობა (35%) სხვა პროფესიას ირჩევს. აღნიშნულის მიზეზად დასახელებულია კარიერული განვითარებისა და დასაქმების შესაძლებლობების ნაკლებობა, ასევე დაბალი ანაზღაურება. მიუხედავად ამისა, დამსაქმებლებისა და შრომის ბაზრის მონაწილეების გამოკითხვის შედეგად გამოვლინდა, რომ კვალიფიციური სპეციალისტების ნაკლებობის გამო, ხშირად კერძო სექტორში დამსაქმებლები მზად არიან საშუალო ხელფასზე გაცილებით მაღალი ანაზღაურებით დაასაქმონ საჭირო ცოდნისა და უნარების მქონე კადრი. აღნიშნული განსხვავება სტუდენტთა აღქმებსა და დამსაქმებლების პრიორიტეტებს შორის საფუძველს გვაძლევს დავასკვნათ, რომ უნივერსიტეტებსა და კერძო სექტორს შორის თანამშრომლობა სტუდენტების დასაქმებისა და კვალიფიციური კადრების მომზადების მიმართულებით სუსტია, რის გამოც ახალგაზრდებში ჩნდება

მოსაზრებები, რომ აღნიშნულ დარგში არ არსებობს დასაქმების შესაძლებლობები და შედეგად, მცირდება ახალგაზრდების ინტერესი აღნიშნული მიმართულების პროგრამების მიმართ.

- დღეს არსებული საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამები ვერ უზრუნველყოფენ შრომის ბაზრის საჭიროებებზე მორგებული უნარების განვითარებას, რაც ამცირებს კერძო სექტორის ინტერესს ითანამშრომლონ საგანმანათლებლო დაწესებულებებთან საჭირო კადრების მოძიების პროცესში-გარდა იმისა, რომ დღეს არსებული სასწავლო პროგრამები ვერ უზრუნველყოფენ კურსდამთავრებულთათვის სურსათის უვნებლობის სპეციალისტის კვალიფიკაციის მინიჭებას, უშუალოდ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საგნები (როგორცაა მიკრობიოლოგია, ბიოქიმია, სურსათის ჰიგიენა) ფრაგმენტულად ისწავლება და არ აქვთ სათანადო დრო დათმობილი სასწავლო პროგრამის კურიკულუმში. ამასთანავე, პროგრამების ძირითადი ნაწილი ზოგადი საგნების თეორიული სწავლებით შემოიფარგლება და ვერ უზრუნველყოფს სტუდენტებისთვის პრაქტიკული უნარების გამომუშავებას. შედეგად, კურსდამთავრებულებს სჭირდებათ მთელი რიგი ტრენინგების, პრაქტიკული სწავლებისა და სტაჟირების პროგრამების გავლა, რათა დააკმაყოფილონ დამსაქმებლის მიერ განსაზღვრული საკვალიფიკაციო მოთხოვნები. აღნიშნული ფაქტორი განაპირობებს იმას, რომ კერძო სექტორი ნაკლებად ინტერესდება არსებული სასწავლებლებთან თანამშრომლობით კადრების მოძიების პროცესში, რადგან საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამის კურსდამთავრებულებს არ აქვთ სათანადო უნარები რომ დროულად მოახდინონ შრომის ბაზარზე ადაპტაცია.

შრომის ბაზარი

- როგორც კერძო, ასევე საჯარო სექტორში შეინიშნება მზარდი მოთხოვნა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე, რაც განპირობებულია სურსათის უვნებლობის სფეროში განხორციელებული საკანონმდებლო ცვლილებებითა და ევროკავშირის ბაზარზე სასურსათო პროდუქციის ექსპორტის შესაძლებლობების ზრდით-ევროკავშირთან ასოცირების პროცესის ფარგლებში საქართველომ ეტაპობრივად დაიწყო რეგულაციების ადაპტირება ევროკავშირის დირექტივებით გათვალისწინებულ მოთხოვნებთან, რამაც გაზარდა მოთხოვნები სურსათის ბიზნესოპერატორების მიმართ და შესაბამისად გაზარდა საწარმოში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების საჭიროება. საკანონმდებლო რეგულაციების ეტაპობრივი დაახლოება ევროკავშირის დირექტივებით გათვალისწინებულ მოთხოვნებთან და ამავდროულად, სასურსათო პროდუქციის ექსპორტის შესაძლებლობების ზრდა ევროკავშირის ბაზარზე, იქნება ერთ-ერთი წამახალისებელი ფაქტორი, რომელიც გაზრდის ინდუსტრიაში სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კვალიფიციური კადრებზე მოთხოვნას.
- სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით კვალიფიციური კადრების დეფიციტი ერთნაირი სიმწვავეით დგას როგორც კერძო, ასევე საჯარო სექტორში, რაც განპირობებულია უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების სისუსტითა და შეზღუდული შესაძლებლობებით უზრუნველყონ სათანადო პრაქტიკული და თეორიული ცოდნის მქონე კადრის მომზადება-სათანადო კვალიფიკაციის მქონე კადრების ნაკლებობა ერთხმად იქნა დასახელებული როგორც კერძო, ასევე საჯარო სექტორის წარმომადგენელთა მიერ. დღესდღეობით, არ არსებობს უმაღლესი

საგანმანათლებლო პროგრამები რომლებიც უზრუნველყოფენ ბაკალავრის დონეზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტების მომზადებას, ხოლო უკვე არსებული პროგრამები, რომლებიც გარკვეულწილად თავისთავში მოიცავენ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საგნების სწავლებას, ვერ უზრუნველყოფენ კურსდამთავრებულთათვის სათანადო თეორიული და პრაქტიკული ცოდნის გადაცემას. აღნიშნულის გამო, ხშირად საწარმოები თავად ახდენენ კადრების გადამზადებას უშუალოდ ადგილზე სწავლებით ან მოკლევადიანი სასწავლო კურსებისა და ტრენინგ პროგრამების საშუალებით.

- **სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნის ძირითადი წილი განპირობებულია კერძო სექტორში მოქმედი მსხვილი და საშუალო ორგანიზაციების მხრიდან** - საწარმოს ფინანსური მდგომარეობა და მასშტაბი ერთ-ერთ მნიშვნელოვან როლს თამაშობს საწარმოს მიერ სურსათის უვნებლობის სპეციალისტის დაქირავებაზე გადაწყვეტილების მიღებისას. დღესდღეობით, ძირითად მოთხოვნას აღნიშნული მიმართულების სპეციალისტებზე ქმნიან მსხვილი და საშუალო ზომის საწარმოები, რაც მომავალშიც შენარჩუნდება. მცირე ზომის ბიზნეს ოპერატორებს ნაკლებად ექნებათ იმის საშუალება, რომ აიყვანონ კვალიფიციური მუდმივი კადრი სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კუთხით, რაც განპირობებულია იმით, რომ ერთი მხრივ ფინანსური რესურსების ნაკლებობით, რაც ზღუდავს მცირე საწარმოს შესაძლებლობას უზრუნველყოს კვალიფიციური და სათანადო ცოდნის მქონე კადრის მიერ მოთხოვნილი ანაზღაურების დაფარვა, ხოლო მეორეს მხრივ ასეთი საწარმოები ნაკლებად ხედავენ ამ სპეციალისტების საჭიროებას და ურჩევნიათ სხვა ტიპის კადრის დაქირავებაზე დახარჯონ შეზღუდული ფინანსური რესურსები.
- **შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტებზე მოთხოვნა პირდაპირპროპორციულადაა დამოკიდებული კერძო ბიზნესის ფინანსურ შესაძლებლობებზე.** საქართველოში რძისა და ხორცპროდუქტების მწარმოებელ საწარმოთა ერთ-ერთი მთავარი პრიორიტეტი ხარჯების მინიმიზაციაა. მცირე ზომის მეწარმეები განსაკუთრებით ერიდებიან გარე კადრის მოყვანას და ცდილობენ, რომ უკვე არსებულ კადრს შეასწავლონ დამატებითი ფუნქციები, მათ შორის სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კონტროლი.

საგანმანათლებლო პროგრამები

- **დღესდღეობით საქართველოში არ არსებობს დამოუკიდებელი საბაკალავრო თუ სამაგისტრო პროგრამები სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით-** საქართველოს უნივერსიტეტებში, საბაკალავრო და სამაგისტრო საფეხურებზე უმეტეს შემთხვევებში გვხვდება სასურსათო ტექნოლოგიების პროგრამები, სადაც სურსათის უვნებლობა ისწავლება როგორც ცალკეული საგანი. შესაბამისად ნაკლებად ხდება მასზე როგორც მთავარ სპეციალობაზე კონცენტრაცია და ხდება მისი უმეტეს შემთხვევაში ზედაპირული სწავლება.
- **სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიახობებული საბაკალავრო პროგრამების ფარგლებში მიღებული განათლება ვერ უზრუნველყოფს კურსდამთავრებულთა სპეციალობით დასაქმებას, რაც განპირობებულია სწავლების სპეციფიკით, რომელიც ვერ უზრუნველყოფს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საგნების სრულყოფილად მოცვას და ამასთანავე, არ მოიცავს სათანადო რაოდენობის პრაქტიკული მეცადინეობის**

საათებს-შრომის ბაზარზე სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალობით დასაქმებისთვის ბაკალავრიატის ხარისხის არ არის საკმარისი. სტუდენტები იძულებულნი არიან, რომ გადაკვალიფიცირებისათვის გაიარონ სხვადასხვა თემატიკური ტრენინგები რადგან მათი აკადემიური ცოდნა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის კუთხით არის მწირი გამომდინარე იქიდან, რომ უნივერსიტეტებში ბაკალავრიატის დონეზე სურსათის უვნებლობის საკითხების სწავლება ფრაგმენტულად ხდება, ზოგიერთ შემთხვევაში სწავლება ხდება ერთი საგნის ან ერთ საგანში შემავალი ერთი თემატიკის ფარგლებში, ხოლო საგნის სწავლებისთვის გამოყოფილი კრედიტების და საათების მცირე რაოდენობა არასაკმარისია.

- **საბაკალავრო და სამაგისტრო სასწავლო პროგრამებს შორის განსხვავება არის ძალიან მცირე, რაც ამცირებს სტუდენტთა მოტივაციას, რომ განაგრძონ სწავლა იმავე მიმართულებით და ცდილობენ სხვა ალტერნატივების მოძიებას.** ამჟამად უნივერსიტეტებში მსგავსი მიმართულების საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამები არ განსხვავდება ძირითადად ერთმანეთისაგან: მსგავსია როგორც საგნების დასახელებები, ასევე უცვლელია ლექტორებიც. სტუდენტებს უჩნდებათ განცდა, რომ უნივერსიტეტი მაგისტრატურაზე ახალს ვერაფერს ვერ შესთავაზობს. დამატებითი პრობლემაა ასევე არის ის, რომ ხშირ შემთხვევაში სამაგისტრო პროგრამები მორგებულია სხვა ფაკულტეტის სტუდენტებზე.
- **სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით სრულყოფილი საბაკალავრო/სამაგისტრო პროგრამის აკრედიტაციასთან დაკავშირებული ხარჯები წარმოადგენს აბრკოლებს უნივერსიტეტების მხრიდან აღნიშნული მიმართულების პროგრამების შემუშავების პროცესს - სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით პროგრამების შემუშავება მნიშვნელოვან ფინანსურ დანახარჯებთანაა დაკავშირებული (პროფესორთა ანაზღაურება, რეაქტივების შექმნა, მოწყობილობათა ცვლათა და ა.შ). ფინანსების არ ქონა წარმოადგენს სერიოზულ ბარიერს სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის საბაკალავრო თუ სამაგისტრო პროგრამის შემუშავებისა და განვითარებისთვის. განსაკუთრებით პრობლემატურია ლაბორატორიული ინფრასტრუქტურა, რომელის კოლოსალურ ხარჯებთან არის დაკავშირებული. ფინანსების ნაკლებობა, როგორც სახელმწიფო, ასევე კერძო საგანმანათლებლო დაწესებულებებისათვის მნიშვნელოვან პრობლემას წარმოადგენს. კერძო და სახელმწიფო უნივერსიტეტებს ურჩევნიათ, რომ განავითარონ პროგრამები უფრო სოციოლოგიის, სამართლის, ეკონომიკის და ჰუმანიტარული მიმართულებებით, რაც არ მოითხოვს ლაბორატორიული ინფრასტრუქტურის ქონას.**

რეკომენდაციები

სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით კვალიფიციური სპეციალისტების მოსამზადებლად მნიშვნელოვანია გატარდეს ქმედებები, რომელიც ხელს შეუწყობს სასწავლო პროგრამების ადაპტაციას შრომის ბაზრის საჭიროებებთან, გაზრდის სტუდენტთა დაინტერესებას და აღნიშნული სპეციალობებით დასაქმების შესაძლებლობებს, ხელს შეუწყობს კერძო სექტორსა და უმაღლეს სასწავლებლებს შორის თანამშრომლობას კვალიფიციური სპეციალისტების მომზადების პროცესში.

აღნიშნული მიზნების მისაღწევად, მიზანშეწონილია მოხდეს შემდეგი რეკომენდაციების გათვალისწინება:

- რეკომენდაცია 1 შეიქმნას სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის დამოუკიდებელი საბაკალავრო, სამაგისტრო და სადოქტორო პროგრამები
- რეკომენდაცია 2 სასურსათო ტექნოლოგიის, საკვები პროდუქტებისა და კვების ინდუსტრიის მიმართულებების საგანმანათლებლო პროგრამებში მნიშვნელოვანია პრაქტიკული კომპონენტის საათების გაზრდა პრაქტიკული უნარების შექმნის მიზნით, ასევე ნიშნელოვანია სპეციალობისა და სპეციალიზაციისთვის საჭირო სავალდებულო საგნების სწავლება.
- რეკომენდაცია 3 მნიშვნელოვანია საგანმანათლებლო პროგრამაში დაცული იყოს სასწავლო დისციპლინების თანმიმდევრულობა საგნის მნიშვნელობიდან გამომდინარე;
- რეკომენდაცია 4 სასწავლო დისციპლინების კრედიტების მოცულობა უნდა განისაზღვროს საგნის შინაარსისა და მნიშვნელობიდან გამომდინარე;
- რეკომენდაცია 5 სასწავლო დისციპლინები არ უნდა იყოს გაერთიანებული და ისწავლებოდეს ერთი საგნის ფარგლებში;
- რეკომენდაცია 6 გაიზარდოს HACCP სისტემის სწავლებისთვის გამოყოფილი საათების რაოდენობა;
- რეკომენდაცია 7 მნიშვნელოვანია, რომ მოხდეს საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამების სასწავლო დისციპლინების მკვეთრად დიფერენცირება და არ ისწავლებოდეს მსგავსი საგნები მეორე საფეხურზე;
- რეკომენდაცია 8 მიზანშეწონილია, გადაიხედოს პროგრამებზე დაშვების წინაპირობები, რათა მოხდეს პროგრამაზე დაშვება იმ აპლიკანტების, რომლებსაც გარკვეული ცოდნა აქვთ სპეციალობის დისციპლინებში; პროგრამაზე დაშვების წინაპირობად განისაზღვროს სპეციალობისთვის აუცილებელი დისციპლინები, მაგ: ბიოლოგია, ქიმია და ა.შ.
- რეკომენდაცია 9 უნივერსიტეტებმა პროაქტიულად უნდა აწარმოონ საინფორმაციო კამპანიები ცალკეული სპეციალობებისა და პროგრამების შესახებ აბიტურიენტებისთვის დეტალური ინფორმაციის მიწოდების მიზნით;
- რეკომენდაცია 10 მნიშვნელოვანია და ურთიერთმომგებიანია მჭიდრო ურთიერთობების დამყარება უნივერსიტეტსა და საწარმოებს შორის, რაც ხელს შეუწყობს სტუდენტების დასაქმებას, ასევე გაზრდის თეორიული ცოდნისა და პრაქტიკული სწავლების ურთიერთკავშირს;
- რეკომენდაცია 11 უნივერსიტეტს უნდა გააჩნდეს სათანადო მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა და თანამედროვე სტანდარტების შესაბამისი ლაბორატორიული ინფრასტრუქტურა, რათა უზრუნველყოს ხარისხიანი სწავლება და ხელი

შეუწყოს სტუდენტებს უზრუნველყონ მიღებული ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენება;

რეკომენდაცია 12 სასწავლო პროგრამების სწავლება უნდა განხორციელდეს კვალიფიციური და პრაქტიკული გამოცდილების მქონე პერსონალის მიერ, რაც ხელს შეუწყობს ხარისხიანი განათლების მიღების შესაძლებლობას და სტუდენტთა კმაყოფილებას, ასევე გაზრდის პროგრამის პრესტიჟულობას და ცნობადობას;

რეკომენდაცია 13 მნიშვნელოვანია, რომ სტუდენტებს უფრო მეტი შესაძლებლობა ჰქონდეთ მონაწილეობა მიიღონ საერთაშორის გაცვლით პროგრამებში (მაგ. ერაზმუს + და მსგავსი), რაც ხელს შეუწყობს სტუდენტებში თეორიული ცოდნის გაღრმავებას და უცხოური გამოცდილების გაზიარებას;

რეკომენდაცია 14 უნივერსიტეტების და საწარმოების მჭიდრო თანამშრომლობა პროგრამის შემუშავებასა და განახლება-განვითარებაში თეორიულ და პრაქტიკული კომპონენტებს ურთიერთშემავსებელს გახდის, გაზრდის შრომის ბაზრის მოთხოვნების სწრაფ და დროულ ასახვას სასწავლო პროგრამებში და გაზრდის კურდამთავრებულების დასაქმების ბაზარზე სწრაფ ინტეგრაციას;

დანართი 1: გამოკითხულ რესპოდენტთა სია

რესპოდენტი	ორგანიზაცია	პოზიცია	თარიღი	დრო
სახელმწიფო ინსტიტუტები				
ლალი ოდიშვილი	NCEQE	უმაღლესი განათლების ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის კოორდინატორი	20 იანვარი	11:00
ქეთევან ლაფერაშვილი	საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო	დეპარტამენტის უფროსის მოადგილე	20 იანვარი	13:00
ვასილ ბასილაძე	სურსათის ეროვნული სააგენტო	სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფროსის მოადგილე	22 იანვარი	13:00
თეა ჩალაძე	სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო კვლევითი ცენტრი	HR სამსახურის უფროსი	22 იანვარი	15:00
საგანმანათლებლო დაწესებულებები				
ზურაბ ქუჩუკაშვილი	თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	ბიომეცნიერებების მიმართულების სურსათის საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამების ხელმძღვანელი	20 იანვარი	15:00
გიორგი ქვარცხავა	ტექნიკური უნივერსიტეტი	აგრარული მეცნიერებებისა და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტის დეკანი	20 იანვარი	17:00
დათო ზარნაძე	თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტი	პროფესორი, კვების ჰიგიენის საგნის ხელმძღვანელი	21 იანვარი	15:00

ნინო მაზმიაშვილი	გორის სახელმწიფო სასწავლო უნივერსიტეტი	დირექტორი	29 იანვარი	11:00
ლუკა ნაჭყებია	საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი	სურსათის უვნებლობის საგნის ლექტორი	01 თებერვალი	15:00
საკონსულტაციო კომპანიები				
ივანე დიდბერიძე	ISO-Consulting	დირექტორი	25 იანვარი	11:00
რეზო კობახიძე	გ. ნათაძის სახელობის სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი	დირექტორი	26 იანვარი	11:00
სპეციალისტები				
თამაზ მახარაშვილი	შპს რესპუბლიკა	ჰიგიენისტი	21 იანვარი	11:00
ტერეზა წულუკიძე	წისქვილი	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი	21 იანვარი	13:00
ლაშა მანძულაშვილი	სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტები	წარმოების ხარისხის მენეჯერი	25 იანვარი	13:00
კახა მუხიგული	კარფური	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი	25 იანვარი	15:00
დავით თორთლაძე	მარშე	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი	25 იანვარი	15:00
დეა ფოჩხიძე	ორი ნაბიჯი	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი	25 იანვარი	17:00

მაკა გუგუჩია	ვიმ ბილ დან საქართველო	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი	25 იანვარი	17:00
ნინო ლეჟსაია	ნიკორა	სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სპეციალისტი	26 იანვარი	13:00
დამსაქმებლები				
ქეთი ორმოცაძე	ნიკორა	HR სამსახურის უფროსი	27 იანვარი	15:00
თათია არაბიძე	ბლაუნშტაინ ჯორჯია	დირექტორი	27 იანვარი	15:00
ზეინაბ აბულაძე	შპს წინწყარო +	მფლობელი / დირექტორი	28 იანვარი	12:00
კესო ჩაჩავა	მარშე	HR სამსახურის სპეციალისტი	28 იანვარი	15:00
ნოდარი სიკიაშვილი	შპს ახალი ხორცი 2018	HR სამსახურის სპეციალისტი	28 იანვარი	17:00
მერი ფანცულაია	ყვარლის ბაგა	HR სამსახურის სპეციალისტი	29 იანვარი	11:00
ალექსი წკრიალაშვილი	შპს ალპური	მფლობელი / დირექტორი	29 იანვარი	13:00
თამარ კუპრეიშვილი	სანტე ჯი ემ თი პროდაქტს	HR სამსახურის სპეციალისტი	29 იანვარი	14:00
ლაშა მათიაშვილი	შპს ჰერეთული	მფლობელი / დირექტორი	29 იანვარი	18:00
ნათია უბილავა	ვიმ ბილ დან საქართველო	HR სამსახურის სპეციალისტი	03 თებერვალი	15:00

ფოკუს ჯგუფი სტუდენტებთან

30 იანვარი

15:00

დანართი 2: სურსათის ინდუსტრიაში არსებული და პოტენციური საკვანძო ორგანიზაციების მიმოხილვა

რძისა და ხორცპროდუქტების მწარმოებლები			
დასახელება	პროფილი	მისამართი	საკონტაქტო ინფორმაცია
შპს სანტე ჯი ემ თი ფროდაქტს	სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტები“ დაარსდა 1997 წელს თბილისის რძის კომბინატის ბაზაზე. კომბინატის ბაზა ფუნქციონირებდა 50-იან წლებში და ამიერკავკასიაში უდიდესი რძის მწარმოებელი პუნქტი იყო. 2016 წლიდან „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტები“ მსოფლიო რძის პროდუქტების ბაზრის ლიდერის - „Lactalis“ ჯგუფის წევრი გახდა. 2011 წლიდან „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტები“ აქტიურად დებს ინვესტიციებს რძის ჩაბარების ინფრასტრუქტურის განვითარებაში, რაც მას ქვეყნის მასშტაბით უმსხვილეს რძის ჩამზარებელ და გადამამუშავებელ კომპანიად აქცევს.	თბილისი, ისანი-სამგორის რაიონი, კახეთის გზატკეცილი 10 კმ.	საკონტაქტო პიროვნება: გიორგი დეკანოსიძე რძის შესყიდვების ხელმძღვანელი
შპს მარშე	"მარშე" არის ცენტრალიზებულ საწარმო, რომლის პროექტის დირექტორებია 30 მილიონი ევროა. კომპლექსში ცენტრალიზებულად იწარმოება 300-მდე სახეობის პროდუქტი. „მარშეს“ გააჩნია წარმოების 4 მიმართულება : თევზეული , ძეხვეული, ნახევარფაბრიკატები და პურ-ფუნთუშეული.	თბილისი, დიდუბე-ჩუღურეთის რაიონი, თ. ერისთავის ქ. 5	საკონტაქტო პიროვნება: კესო ჩაჩავა HR სამსაზურის უფროსი
ს.ს ნიკორა	სს "ნიკორა" ქართულ ბაზარზე ერთ-ერთი ყველაზე წარმატებული კვების პროდუქტების მწარმოებელია. კომპანია 1998 წელს დაარსდა, სულ მალე ლიდერის პოზიცია დაიმკვიდრა და მძლავრ ჰოლდინგად ჩამოყალიბდა. მცირე წარმოებით დაწყებული ბიზნესი დღეს სხვადასხვა მიმართულების საწარმოებს, მასშტაბურ სადისტრიბუციო ქსელს, რამდენიმე ბრენდის ქვეშ მოქმედ სავაჭრო ობიექტებსა და იმპორტიორ კომპანიებს აერთიანებს. დღეს ჰოლდინგი უკვე 500-მდე დასახელების პროდუქტს აწარმოებს, "ნიკორას", "ნუგემის", "ლიბრესა" და "სანდის" ბრენდის ქვეშ მოქმედ 280-ზე მეტ სავაჭრო ობიექტს ფლობს, კომპანიაში დასაქმებული ადამიანების რაოდენობა კი 6000 აჭარბებს.	თბილისი, გლდანი-ნაძალადევის რაიონი, მ. ქავთარაძის ქ. 11	საკონტაქტო პირი: გურამ ცერცვაძე სამეთვალყურეო საბჭოს ხელმძღვანელი

<p>შპს ბლაუნშტეინ საქართველო</p>	<p>2008 წელს განხორციელდა დაარსდა ქართულ-შვეიცარიული კომპანია „ბლაუნშტეინ საქართველო“. კომპანია იყენებს ნატურალური პროდუქტის დამზადების ქართულ ტრადიციულ მეთოდებს, ასევე წარმატებით ნერგავს ევროპულ სტანდარტებსა და რეცეპტებს. პირველად საქართველოში, სწორედ „ბლაუნშტეინ საქართველომ“ დაიწყო ე.წ. „დავარგებული ხორცის“ წარმოება, რითაც ხაზი გაუსვა, რომ კომპანია ტრადიციებთან ერთად, თანამედროვე გამოწვევებსაც შესაბამისად პასუხობს. დღეისათვის, „ბლაუნშტეინ საქართველოს“ უკვე ჰყავს 800-მდე რქოსანი პირუტყვი. კომპანიის მიზანი, რეგიონში, 7000 სული რქოსანი პირუტყვის მოშენებაა.</p>	<p>რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი, ონის რაიონი, შარდომეთი</p>	<p>საკონტაქტო პირი: თათია არაბიძე დირექტორი</p>
<p>შპს ყვარლის ბაგა</p>	<p>"ყვარლის ბაგა" საქართველოში რძის ყველაზე დიდი მწარმოებელი კომპანიაა, რომლის მიზანია რძის წარმოების თანამედროვე და საერთაშორისო სტანდარტების დანერგვა რეგიონში. კომპანია დაარსდა 2010 წელს კახეთში, კერძოდ, ყვარელში. ფერმის ადგილმდებარეობა შეირჩა სპეციალურად ხელსაყრელი კლიმატის და ნაყოფიერი ნიადაგის გათვალისწინებით. დღესდღეობით კომპანიას ჰყავს 1500 -ამდე მსხვილფეხა საქონელი, სპეციალურად შერჩეული ჰოლშტეინის ჯიშის ძროხები, რომლებიც ყოველდღიურად 22 000 ლიტრ რძეს იწველიან. ამასთან, ყვარლის ბაგის საკუთრებაშია 450 ჰექტარი მიწის ნაკვეთი, სადაც ძირითადად იწარმოება სილოსი, სიმინდი, იონჯა, ხორბალი და საქონლის გამოსაკვებად აუცილებელი ნატურალური და ჯანმრთელი საკვები.</p>	<p>კახეთი, ყვარლის რაიონი, წიწკანანთსერი</p>	<p>საკონტაქტო პირი: მერი ფანცულაია HR სამსახური</p>
<p>შპს მითანა</p>	<p>ხორცპროდუქტების კომპანია "მითანა" ერთ-ერთი მზარდი და ახალგაზრდა კომპანიაა ქართულ ბიზნეს სივრცეში, იგი ბაზარზე 2008 წლის თებერვლიდან გამოჩნდა და მას შემდეგ ინარჩუნებს ზრდის ტენდენციებს. "მითანა" არის ერთ-ერთი კომპანია, რომელმაც ISO 22000 მიიღო, როგორც უმაღლესი ხარისხის სერთიფიკატი. ამ სერთიფიკატი კი შეფასდა მენეჯმენტის გამართული მუშაობა და დადასტურდა, რომ კომპანია კვების პროდუქტების უსაფრთხოების მართვის სისტემების მფლობელია.</p>	<p>თბილისი, გლდან-ნაძალადევის რაიონი, ჭყონდიდელის ქ. 56</p>	<p>საკონტაქტო პირი: თამაზი ნიპარიშვილი დირექტორი</p>

შპს ლიდერ ფუდი	კომპანია „ლიდერფუდი“ 2009 წლიდან ოპერირებს და ხორცპროდუქტებით ამარაგებს საქართველოს მთელ ტერიტორიას. 2017 წლის შემოდგომიდან წარმოება განაგრძო ახალ მასშტაბურ საწარმოში, რომელიც ეკონომიკის სამინისტროს პროექტ „აწარმოე საქართველოს“ თანაინვესტირებით განხორციელდა. საწარმოს სრული ფართი შეადგენს 1 ჰექტარს და მდებარეობს მცხეთაში. ლიდერფუდი დღეისათვის აწარმოებს 100-მდე დასახელების ხორცპროდუქტს ესენია: მოხარშული ძეხვეული, სოსისები, დელიკატესები, სერველადები და სოუსები. ლიდერფუდს ნედლეულით ამარაგებს გერმანული კომპანია Tönnies, რომელიც ევროპისა და მსოფლიოს განვითარებული ქვეყნების ერთ-ერთ უდიდეს მომწოდებლად ითვლება.	თბილისი, ვაკე-საბურთალოს რაიონი, მ. კოსტავას ქ. 69	საკონტაქტო პირი: ლევან ბუსკივაძე დირექტორი
შპს გერმანელი ყასაბი	კომპანია "გერმანელი ყასაბი" დაარსდა 2010 წელს. ქართველი და უცხოელი ტექნოლოგების მიერ, შექმნილი იქნა უმაღლესი ხარისხის ხორცპროდუქტების სახეობები. დღესდღეობით კომპანიის პროდუქცია წარმატებით იყიდება მთელს საქართველოში. წარმოებას ასევე გააჩნია ISO:22000 სერტიფიცირება, რომელიც უმაღლესი ხარისხის გარანტიას იძლევა.	თბილისი, ისანი-სამგორის რაიონი, გრ. ლორთქიფანიძის ქ. 12	საკონტაქტო პირი: გიორგი ჯანგიძე დირექტორი
შპს სოფლის ნობათი	შპს სოფლის ნობათი რუსული კომპანია "ვიმ ბილ დანის" საკუთრებაა, რომელიც თავის მხრივ 2010 წლიდან ამერიკული Pepsico-ს საკუთრებას წარმოადგენს. საქართველოში რძის გადამამუშავებელი ქარხანა, "სოფლის ნობათის" ბრენდით აწარმოებს კეფირს, იოგურტებს, არაჟანსა და სხვა პროდუქტებს.	თბილისი, ისანი-სამგორის რაიონი, ჯავახეთის ქ. 15ა	საკონტაქტო პირი: ნუნუ ფორჩხიძე დირექტორი
შპს წალკა +	თანამედროვე სტანდარტებით აღჭურვილი საწარმო ი/მ ვალერი კახაძემ სახელმწიფოს ფინანსური მხარდაჭერით, „ერთიანი აგროპროექტის“ ფარგლებში შექმნა. საწარმოში ჯამურად 500,000 ლარამდე ინვესტიცია განხორციელდა. საწარმოში დღეში საშუალოდ რვა ტონამდე რძეს გადამამუშავებენ და მზადდება სამი სახეობის ყველი: ქარხნული, სულგუნი და იმერული. გადამამუშავებელ საწარმოში 24 ადამიანია დასაქმებული. პროდუქციის რეალიზაცია გათვლილია ადგილობრივ ბაზარზე.	ქვემო ქართლი, წალკის რაიონი, გუმბათი	საკონტაქტო პირი: ვალერი კახაძე დირექტორი
შპს მილკენი	კომპანია 2012 წლიდან აწარმოებს ნატურალური რძის პროდუქტებს. 2014-2015 წელს შვეიცარიის ფონდის დაფინანსებით და არასამთავრობო ორგანიზაცია "მერსი ქორფსის" დახმარებით მოხდა საწარმოს გადაიარაღება თანამედროვე დანადგარებით.	ქვემო ქართლი, რუსთავი, 15 მ/რ მიმდებარე ტერიტორია	საკონტაქტო პირი: ივერი გაბარაული დირექტორი
შპს ახალი ხორცი +	კომპანიას ფლობს როგორც სასაკლავოს, ასევე არის ხორცპროდუქტების რეალიზატორი. კომპანიაში ამჟამად დასაქმებულია 5 თანამშრომელი.	თბილისი, დიდუბე-ჩუღურეთის რაიონი, აგლაძის ქ. 32	საკონტაქტო პირი: ნოკარ სიკიაშვილი დირექტორი

შპს მილკი		თბილისი, ისანი-სამგორის რაიონი, კრწანისის ქ., N 16, კორ. 3, ბ. 32	საკონტაქტო პირი: საბა ელიავა ღირექტორი
შპს ალპური	კომპანია დაკავებულია იმერული და სულგუნი ყველის წარმოებით. კომპანიაში დანერგილია ISO 22000 და ასევე კომპანიაში არის HACCP ჯგუფი. საერთო ჯამში კომპანიაში დასაქმებულია 12 კადრი.	თბილისი, დიდუბე-ჩუღურეთის რაიონი, ჩიტაიას ქ. 39ა	საკონტაქტო პირი: ალექსი წკრიალაშვილი ღირექტორი
შპს წინწყარო +	შპს წინწყარო+ დაარსდა 2016 წელს. საწარმო ნედლ რძეს ყოველდღიურად აგროვებს 250-300 რძის მომწოდებელი ფერმერიდან მცხოვრები თეთრიწყაროსა და მარნეულის მუნიციპალიტეტის სოფლებში. საწარმო ყოველდღიურად აგროვებს და ამუშავებს 2.5 - 3 ტონა ნედლ რძეს. საწარმოში დანერგილია HACCP სისტემა	სოფ.წინწყარო, თეთრიწყაროს მუნიციპალიტეტი	საკონტაქტო პირი: ზეინაბ აბულაძე ღირექტორი
შპს ჰერეთული	შ.პ.ს ჰერეთული აწარმოებს სრულიად ჯანსაღ რძისგან 100% ნატურალურ პროდუქციას. საოჯახო ტიპის საწარმოა, სადაც ასევე დანერგილია HACCP სისტემა.		საკონტაქტო პირი: ლაშა მათიაშვილი ღირექტორი
შპს წიფორა სამცხე	შპს წიფორა-სამცხე, დაარსდა 2011 წელს. საწარმო ყოველდღიურად აგროვებს 3-3,5 ტონა მოცულობის ნედლ რძეს რძის მომწოდებელი ფერმებიდან (სამუალოდ 600-700 ფერმერისგან). საწარმოს მიერ ყოველდღიურად შეგროვებული და გადამამუშავებული ნედლი რძის ოდენობა 14 ტონას აღწევს. საწარმოში დასაქმებულია 24 თანამშრომელი. შპს წიფორა-სამცხეს დანერგილი აქვს HACCP სისტემა.	სოფ. ურაველი, ახალციხის მუნიციპალიტეტი	საკონტაქტო პირი: ამირან კაჭკაჭიშვილი ღირექტორი
კოოპერატივი დისველი	კოოპერატივი დისველი დაარსდა 2014 წელს. საწარმო ნედლ რძეს აგროვებს 100-მდე ფერმერისგან და ყოველდღიურად გადამამუშავებს 2,5 ტონა ნედლ რძეს. საწარმოში დასაქმებულია 9 თანამშრომელი. საწარმოს დანერგილი აქვს HACCP სისტემა.	ქვემო ქართლი, ბოლნისის რაიონი, დისველი	საკონტაქტო პირი: მერი მახარაძე
სახელმწიფო ინსტიტუტები			
სურსათის ეროვნული სააგენტო	სურსათის ეროვნული სააგენტო არის საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირი, რომელიც შექმნილია „სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ“ საქართველოს კანონის საფუძველზე. სააგენტო საჯარო სამართლის იურიდიულ პირად ჩამოყალიბდა 2011 წლის 3 იანვრიდან. იგი შეიქმნა სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის ბაზაზე.	თბილისი, მარშალ გელოვანის 6.	საკონტაქტო პირი: ვასილ ბასილაძე სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის ხელმძღვანელი

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო	საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო არის კანონის შესაბამისად შექმნილი აღმასრულებელი ხელისუფლების დაწესებულება, რომელიც მისთვის მიწოდებულ სფეროში სახელმწიფო მმართველობისა და სახელმწიფო პოლიტიკის განხორციელების უზრუნველსაყოფად ახორციელებს საქართველოს კანონმდებლობით მისთვის მინიჭებულ უფლებამოსილებებს.	თბილისი, მარშალ გელოვანის 6.	საკონტაქტო პირი: ქეთევან ლაფერაშვილი სოფლის მეურნეობის სურსათის და სოფლის განვითარების დეპარტამენტის უფროსის მოადგილე
განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი	ცენტრი, საგანმანათლებლო დაწესებულებების გარე ხარისხის უზრუნველყოფის მიზნით, ახორციელებს საგანმანათლებლო დაწესებულებების ავტორიზაციას და საგანმანათლებლო პროგრამების აკრედიტაციას, ასევე მონიტორინგს უწევს ავტორიზაციისა და აკრედიტაციის სტანდარტების შესრულებას. იგი მუშაობს განათლების ხარისხის უზრუნველყოფის როგორც გარე, ასევე შიდა მექანიზმების განვითარებაზე, დანერგვასა და შესაბამისი რეკომენდაციების შემუშავებაზე.	თბილისი, მერაბ ალექსიძის ქუჩა, მეორე შესახვევი N 2	საკონტაქტო პირი: ლალი ოდიშვილი უმაღლესი განათლების ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის კოორდინატორი
სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო კვლევითი ცენტრი	ცენტრის მიზნებს შორის გამოსარჩევია სოფლის მეურნეობის პროდუქტთა შენახვა-გადამუშავების თანამედროვე ტექნოლოგიების განვითარება, საქართველოში გავრცელებული სასოფლო სამეურნეო და შინაური ცხოველების, ფრინველების, თევზების სამეურნეოდ სასარგებლო მწერების ადგილობრივი ჯიშებისა და პოპულაციების მოძიება, აღდგენა - გაუმჯობესება; საქართველოში შემოყვანილი კულტურული ჯიშების კვლევა-ადაპტაცია და ა.შ	თბილისი, მარშალ გელოვანის 6.	საკონტაქტო პირი: თეა ჩალაძე HR სამსახურის უფროსი
საკონსულტაციო კომპანიები			
გ. ნათაძის სახელობის სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი	ინსტიტუტი ჩამოყალიბდა 1926 წელს ფიზიკო-ქიმიური ლაბორატორიის ბაზაზე, როგორც ჰიგიენისა და სანიტარიის სამეცნიერო ინსტიტუტი. ამჟამად ინსტიტუტს ჰყავს 40 თანამშრომელი. ძირითადი მიმართულებებია ლაბორატორიული კვლევები, ექსპერტიზა და კონსალტინგური მომსახურება. კონსალტინგი მოიცავს კვლევებს, ტრენინგებს, სტანდარტების დანერგვასა და შეფასებას.	თბილისი, ძველი თბილისის რაიონი, დ. უზნაძის ქ. 78	საკონტაქტო პირი: რეზო კობახიძე დირექტორი

ISO-Consulting	ISO-Consulting წარმოადგენს პროფესიონალი კონსულტანტების, ექსპერტებისა და აუდიტორების ჯგუფს, სპეციალიზებულს ISO სტანდარტების შესაბამისად კონსულტაციების, ტრენინგების და შეფასების მისაწოდებლად.	თბილისი, თორნიკე ერისთავის ქ. 6	საკონტაქტო პირი: ივანე დედბერიძე დამფუძნებელი
GDCI	კომპანია უკვე 11 წელიწადზე მეტია კლიენტებს სთავაზობს საკონსულტაციო მომსახურებას სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართულებით.	თბილისი, ბურძგლას ქ. N74, ოფისი N5	საკონტაქტო პირი: ეკატერინე ქიმერიძე დირექტორი
სურსათის უვნებლობის საკონსულტაციო ცენტრი	ცენტრი კომპანიებს სთავაზობს კვების ობიექტების სამზარეულოს მდგომარეობის შეფასება-შემოწმებას (Food Safety აუდიტი) სურსათის უვნებლობის საერთაშორისო სტანდარტებისა და ადგილობრივი მოთხოვნების მიხედვით. ასევე კონსულტაციას უწევს სასურსათო პროდუქტის ეტიკეტირების ადგილობრივი და საერთაშორისო სტანდარტებზე, ატარებს ტრენინგებს ბიზნესოპერატორის მომსახურე პერსონალისათვის სურსათის უვნებლობის ადგილობრივ და საერთაშორისო მოთხოვნებთან დაკავშირებით. კომპანიის ერთ-ერთი სერვისია ასევე HACCP სისტემისა და ბიზნესოპერატორების შიდა სტანდარტის დანერგვა.	თბილისი, ნავთლუდის ქ. 16	
შპს „სტარ კონსალტინგი“	შპს „სტარ კონსალტინგი“ დაფუძნდა 2012 წლის ივლისში. მისი დაარსების მიზანი იყო საკონსულტაციო მომსახურების გაწევა სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის მართვის სისტემების შემუშავებისა და დანერგვის პროცესში, პერსონალის კვალიფიკაციისა და ცნობიერების ამაღლების ტრენინგების ჩატარება აღნიშნულ სფეროებში. დაფუძნებისათანავე კომპანია შეირჩა და გააფორმა ხელშეკრულება საერთაშორისო არასამათავრობო ორგანიზაცია „მერსი ქორპსთან“. პროექტის ფარგლებში, შპს „სტარ კონსალტინგის“ კონსულტანტების მიერ ტარდება მთელი საქართველოს მასშტაბით მცირე და საშუალო საწარმოები შეფასებები, სანიმუშო ჰიგიენის პრაქტიკის დანერგვა, პერსონალის ტრენინგი, მომწოდებლების ცნობიერების ამაღლების ღონისძიებები.	ქ. თბილისი ანტონოვსკაიას 9ბ, ბინა #43	საკონტაქტო პირი: ეკატერინე ბურკაძე დამფუძნებელი
შპს მენეჯმენტის სისტემები	შპს „მენეჯმენტის სისტემები“ წარმოადგენს გერმანული სასერტიფიკაციო ორგანოს TÜV SÜD Management Service GmbH-ს ოფიციალურ პარტნიორს საქართველოში. შპს „მენეჯმენტის სისტემები“ ადგილობრივი და უცხოელი ექსპერტების მეშვეობით, რამდენიმე ასეულ კომპანიაში ეწევა საკონსულტაციო სამუშაოებს, ხარისხის მენეჯმენტის სისტემის შემუშავებისა და დანერგვის მიზნით.	თბილისი, ნ. ბოხუას ქ. 4	საკონტაქტო პირი: ელგუჯა მელაძე

მპს STR-Consulting	STR-Consulting კომპანიებს სთავაზობს საკონსულტაციო მომსახურებას, რომელიც მათ დაეხმარება უფრო ეფექტურად მართონ კომპანიის ძირითადი პროცესები, გააუმჯობესონ და განავითარონ ისინი. კონსულტაციები მოიცავს შემდეგ საერთაშორისო სისტემებს და სტანდარტებს: ხარისხის მენეჯმენტი ISO 9001:2015; ეკოლოგია ISO 14001:2015	ბათუმი, მელაშვილის ქ. 26, 3 სართ	საკონტაქტო პირი: თამაზ თურმანიძე,
საგანმანათლებლო დაწესებულებები			
ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი	საქართველოს უძველესი და უდიდესი უმაღლესი სასწავლებელი. ამჟამად ყოველწლიურად სტუდენტთა რიცხვი 30 000-ს, ხოლო პროფესორ-მასწავლებელთა რაოდენობა 3 000-ს აღწევს. უნივერსიტეტს აქვს 7 ფაკულტეტი, 60-მდე სამეცნიერო-კვლევითი ლაბორატორია და ცენტრი, უმდიდრესი სამეცნიერო ბიბლიოთეკა (4 მილიონამდე წიგნითა და პერიოდული გამოცემით), 7 მუზეუმი, აგრეთვე, საკუთარი გამომცემლობა და სტამბა.	ქ. თბილისი, ი. ჭავჭავაძის გამზ. N1	საკონტაქტო პირი: ზურაბ ქუჩუკაშვილი ბიომეცნიერებების მიმართულების სურსათის საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამების ხელმძღვანელი
თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტი	საქართველოში უმაღლესი სამედიცინო განათლებისა და მეცნიერების უმთავრესი კერა. დღეისათვის, თსსუ-ში შემდეგი ფაკულტეტებია: მედიცინის (ქართული, ინგლისური სექტორები) საზოგადოებრივი ჯანდაცვისა და მენეჯმენტის, სტომატოლოგიური, ფარმაციის, ფიზიკური მედიცინის და რეაბილიტაციის, უცხო ენების. თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტში 51 დეპარტამენტი და 71 მიმართულებაა. უნივერსიტეტში მუშაობს სულ – 3369 თანამშრომელი, ხოლო სწავლობს სწავლობს 6829 სტუდენტი.	ქ. თბილისი, ვაჟა ფშაველას გამზირი 33	საკონტაქტო პირი: დათო ზარნაძე პროფესორი
საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი	საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი უმსხვილესი და უმთავრესი ტექნიკური უმაღლესი სასწავლებელია საქართველოში. ამჟამად უნივერსიტეტში მოქმედებს 8 ფაკულტეტი და 28 დეპარტამენტი, ყოველწლიურად 12000-მდე სტუდენტი, 1500 პროფესორ-მასწავლებელი და სამატო მოსამსახურე ჰყავს.	თბილისი, კოსტავას 77	საკონტაქტო პირი: გიორგი ქვარცხავა აგრარული მეცნიერებებისა და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტის დეკანი
საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი	საქართველოში ერთ-ერთი ყველაზე სწრაფად განვითარებადი უმაღლესი სასწავლებელია. საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი 4 ფაკულტეტს აერთიანებს: აგრარული და საბუნებისმეტყველო მეცნიერებების ფაკულტეტი, საინჟინრო-ტექნოლოგიური ფაკულტეტი, ბიზნესის ადმინისტრირების ფაკულტეტი და თავისუფალი მეცნიერებები.	თბილისი, დავით აღმაშენებლის ხეივანი #240	საკონტაქტო პირი: თეა ურუშაძე დეკანი

<p>აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი</p>	<p>აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი არის მრავალდარგოვანი უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულება, რომელიც ახორციელებს აკადემიურ და პროფესიულ პროგრამებს და ეწევა აქტიურ კვლევით საქმიანობას. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტში სწავლა შესაძლებელია შემდეგ ფაკულტეტებზე: ჰუმანიტარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტი, პედაგოგიური ფაკულტეტი, ზუსტ და საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა ფაკულტეტი, ბიზნესის, სამართლისა და სოციალურ მეცნიერებათა ფაკულტეტი, მედიცინის ფაკულტეტი, საინჟინრო ტექნიკური ფაკულტეტი, საინჟინრო ტექნოლოგიური ფაკულტეტი, აგრარული ფაკულტეტი, საზღვაო სატრანსპორტო ფაკულტეტი.</p>	<p>ქუთაისი, თამარ მეფის #59</p>	
<p>ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი</p>	<p>დღეისათვის, უნივერსიტეტში უმაღლესი პროფესიული, ბაკალავრიატის, მაგისტრატურისა და დოქტორანტურის საგანმანათლებლო პროგრამებზე 6000-მდე სტუდენტი სწავლობს. აერთიანებს 9 ფაკულტეტს: განათლების, ეკონომიკისა და ბიზნესის, იურიდიულ, საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ჯანდაცვის, სოციალურ და პოლიტიკურ მეცნიერებათა, ტექნოლოგიურ, ტურიზმის, ფიზიკა-მათემატიკისა და კომპიუტერულ მეცნიერებათა და ჰუმანიტარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტებს.</p>	<p>ბათუმი, რუსთაველის/ნინოშვილის ქ. 32/35</p>	<p>ელ.ფოსტა: info@bsu.edu.ge</p>
<p>იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი</p>	<p>ერთ-ერთი უძველესი საგანმანათლებლო ცენტრი კახეთში. დაარსდა 1940 წელს, როგორც, თელავის პედაგოგიური ინსტიტუტი. უნივერსიტეტში სწავლა სამსაფეხურიანია: საბაკალავრო, სამაგისტრო და სადოქტორო პროგრამებზე. უნივერსიტეტში ასევე მუშაობს უმაღლესი პროფესიული განათლების პროგრამა.</p>	<p>ქ. თელავი, ქართული უნივერსიტეტის ქუჩა N1</p>	<p>ელ.ფოსტა: info@tesau.edu.ge</p>
<p>გორის სახელმწიფო სასწავლო უნივერსიტეტი</p>	<p>გორის სახელმწიფო სასწავლო უნივერსიტეტი ორი უმაღლესი სასწავლებლის გორის სახელმწიფო უნივერსიტეტისა და ცხინვალის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გაერთიანების შედეგად ჩამოყალიბდა. უნივერსიტეტი 2008 წლიდან ახორციელებს პროფესიულ საბაკალავრო და სამაგისტრო პროგრამებს.</p>	<p>გორი, ჭავჭავაძის ქ., 53</p>	<p>საკონტაქტო პირი: ნინო მაზმიანაშვილი დირექტორი</p>