

მობილობის ანგარიშის ფორმა

სტუდენტებისთვის

Student Mobility Report Form

მობილობის პროექტი Exchange project	ერასმუს+ სტუდენტებისთვის Erasmus+ student mobility
პროექტის მონაწილის სახელი, გვარი Name of the project participant	ანა სვანიძე Ana Svanidze
ფაკულტეტი/სასწავლო პროგრამა Faculty/Study programme	სასურსათო ტექნოლოგია Food Technology
სწავლების საფეხური (ბაკალავრიატი, მაგისტრატურა, დოქტორანტურა) Study level (undergraduate, postgraduate, PhD)	მაგისტრატურა Master's Degree
მიმღები უნივერსიტეტი (ქალაქი, ქვეყანა)/ფაკულტეტი Receiving university (city/country)/Faculty	ბეჟას პოლიტექნიკური უნივერსიტეტი/აგრარული სკოლა (ბეჟა, პორტუგალია) IPBeja Polytechnical University/ agriculture school, (Beja, Portugal)
განხორციელებული მობილობის ტიპი (სასწავლო / სტაჟირება) Mobility type (study / traineeship)	სასწავლო Study
განხორციელებული მობილობის პერიოდი Mobility period	17-02-2025 დან 16-06-2025 მდე FROM 17-02-2025 TO 16-06-2025
მობილობის პერიოდში მიღებული ECTS კრედიტების რაოდენობა ECTS credits awarded at receiving university	23 ECTS 23 ECTS

<p>განხორციელებული მობილობის შედეგი - კოორდინატორ უნივერსიტეტში მიღებული ECTS კრედიტებიდან საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტში აღიარებული ECTS კრედიტების რაოდენობა</p> <p>ECTS credits recognition at GTU</p>	<p>20 ECTS</p> <p>20 ECTS</p>
<p>მობილობის პერიოდში სტუდენტის მიღწევები აკადემიური, სოციალურ-კულტურული აქტივობების მიმართულებით, ასეთის არსებობის შემთხვევაში და შესაბამისი ფოტომასალა</p> <p>Student achievements related to academic, social-cultural activities (if applicable) during the mobility and appropriate photos</p>	<p>ბეჟის პოლიტექნიკურ უნივერსიტეტში (IPBeja) Erasmus+ მობილობის ფარგლებში, მქონდა შესაძლებლობა, გამეღრმავებინა ჩემი აკადემიური ცოდნა და პრაქტიკული უნარები სხვადასხვა კურსის მეშვეობით, სწავლების დროს გავლილმა კურსებმა მნიშვნელოვნად გაამდიდრა ჩემი ცოდნა კვების მეცნიერების, შესახებ, ამ მოდულების მეშვეობით შევისწავლე ისეთი ძირითადი სფეროები, როგორცაა სენსორული შეფასების ტექნიკა, ინოვაციური საკვები პროდუქტების შემუშავება და სოფლის მეურნეობის სუბპროდუქტების მდგრადი გამოყენება, ეს კურსები საინტერესო იყო ჩემთვის, რადგან განსაკუთრებით მაინტერესებს საკვების ნარჩენების შემცირება და მდგრადი კვების ხელშეწყობა; აკადემიური კომპონენტის გარდა, აქტიურად ვმონაწილეობდი მასპინძელი უნივერსიტეტის მიერ ორგანიზებულ კულტურულ გაცვლებსა და სოციალურ აქტივობებში, რამაც დამეხმარა სხვადასხვა ქვეყნის სტუდენტებთან მნიშვნელოვანი კავშირების დამყარებაში, კულტურათმორისი კომუნიკაციის უნარების გაუმჯობესებასა და პორტუგალიური კულტურისა და ცხოვრების წესის უფრო ღრმად დაფასებაში - ეს იყო გამოცდილება, რომელმაც უდიდესი წვლილი შეიტანა როგორც ჩემს პიროვნულ, ასევე პროფესიულ ზრდაში.</p> <p>During my Erasmus+ mobility at the Instituto</p>

Politécnico de Beja (IPBeja), I had the opportunity to deepen my academic knowledge and practical skills through a variety of courses, all of which significantly enriched my understanding of food science, sustainability, and environmental health; through these modules I explored key areas such as sensory evaluation techniques, innovative food product development, and the sustainable use of agricultural by-products, which directly inspired me in potential of reducing food waste and promoting sustainable nutrition; in addition to the academic component, I actively participated in cultural exchanges and social activities organized by the host institution, which helped me build meaningful connections with fellow students from different countries, improve my intercultural communication skills, and gain a deeper appreciation for Portuguese culture and lifestyle—an experience that has contributed immensely to both my personal and professional growth.



დანართი 1: სურათი სენსორული ანალიზის ერთე ერთი პრაქტიკული ლექციდან
Addition 1: Image from a practical lecture on sensory analysis



დანართი 2: პორტუგალიური ყველის დამზადების პროცესი უნივერსიტეტის სასწავლო სასურსათო ქარხანაში

Addition2: The process of making Portuguese cheese at the university's training food factory



დანართი 3: საკვები ინოვაციის პროექტში შემუშავებული ჩემი პროდუქტი იოგურტი ჩიის თესლით და შვრიის ფანტელებით, პროქტის ფარგლებში, დავამზადეთ პროდუქტი, შევქმენით ეტიკეტი, შევადგინეთ ფინანსური გეგმა და სხვა ყველა დეტალი, რაც ახალი პროდუქტის შექმნას სჭრიდება და შემდეგ მოვახდინეთ ჩვენი პროდუქტის პრეზენტაცია

Additon3: Created my product, yogurt with chia seeds and oat flakes in it, this task was included in the food innovation course. As part of the project, we prepared the product, created a label, drew up a financial plan, and all other details that go into creating a new product and then we presented product.





დანართი 4: აგროეკოსისტემაში მდგრადი განვითარების კურსის ფარგლებში ჩვენ ვესტუმრეთ პორტუგალიის ერთ-ერთ დაცულ ტერიტორიას, გავიარეთ ტრენინგი იმის

შესახებ, თუ როგორ ახერხებენ ისინი დღესდღეობით გლობალური დათბობის პრობლემის ფარგლებში ფუნქციონირებას.

Addition4: During the *Sustainability in Agroecosystems* course, we visited one of the protected areas of Portugal and had a field training on how they manage to operate under current global warming challenges.