პროგრამის სახელწოდება

სასურსათო ტექნოლოგია

მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

სასურსათო ტექნოლოგიის ბაკალავრი 0104

სწავლების მოცულობა კრედიტებით

240 ECTS

სწავლების ენა

ქართული

პროგრამის მიზანი

პროგრამის მიზანია სტუდენტს მისცეს თეორიული ცოდნა საკვები პროდუქტების წარმოებისა და შენახვის ზოგად საფუძვლებზე. შეუქმნას წარმოდგენა სასურსათო ტექნოლოგიების კვლევების თანამედროვე მეთოდებსა და მათი გამოყენების შესაძლებლობებზე, აგრეთვე, სურსათის უვნებლობის საერთაშორისო ნორმებსა და რეგულაციებზე; გამოუმუშაოს კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების დარგში პრაქტიკული მუშაობის უნარ-ჩვევები.

სურვილის შემთხვევაში ბაკალავრს შეეძლება სწავლა განაგრძოს შემდგომი დონის საგანმანათლებლო პროგრამაზე, განათლების კანონით გათვალისწინებული საჭირო პროცედურის გავლის შემდეგ.

პროგრამა მიზნად ისახავს,როგორც ადგილობრივ, ასევე საზღვარგარეთის შრომითი ბაზრებისათვის საკვები მრეწველობის სპეციალისტების მომზადებას.

დასაქმების სფეროები

კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების სპეციალობით ბაკალავრის აკადემიური ხარისხის მქონე სპეციალისტების დასაქმების სფერო იქნება:

- სოფლის მეურნეობის პროდუქტის გადამამუშავებელი საწარმოები
- კვების ობიექტებში

- შესაბამისი პროფილის არასამთავრობო ორგანიზაციებსა და საერთაშორისო პროექტებში
- მცირე ფერმერული მეურნეობები
- კვლევით ორგანიზაციებსა და ლაბორატორიებში

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

სასურსათო ტექნოლოგიის საბაკალავრო პროგრამაზე დაშვება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.

საბაკალავრო პროგრამით სწავლის უფლება აქვს სრული ზოგადი განათლების დამადასტურებელი სახელმწიფო დოკუმენტის მფლობელს ან მასთან გათანაბრებულ პირს, რომელმაც „უმაღლესი განათლების შესახებ" საქართველოს კანონისა და საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2011 წლის 18 თებერვლის N19/ნ ბრძანებით დამტკიცებული ერთიანი ეროვნული გამოცდების ჩატარების დებულების შესაბამისად, მოიპოვა უფლება ისწავლოს საქართველოს აგრარულ უნივერსიტეტში.

აბიტურიენტების ხელშეწყობისა და სტუდენტების მობილობის მიზნით უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში სწავლა ერთიანი ეროვნული გამოცდების გავლის გარეშე, სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით და დადგენილ ვადებში დასაშვებია:

ა) უცხო ქვეყნის მოქალაქეებისათვის და მოქალაქეობის არმქონე პირებისათვის, რომლებმაც უცხო ქვეყანაში მიიღეს სრული ზოგადი განათლება ან მისი ეკვივალენტური განათლება;
ბ) საქართველოს მოქალაქეებისათვის, რომლებმაც უცხო ქვეყანაში მიიღეს სრული ზოგადი განათლება ან მისი ეკვივალენტური განათლება და რომლებიც სრული ზოგადი განათლების ბოლო 2 წელს სწავლობდნენ უცხო ქვეყანაში;

გ) უცხო ქვეყნის მოქალაქეებისათვის (გარდა ერთობლივი უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამის მონაწილე სტუდენტებისა და გაცვლითი საგანმანათლებლო პროგრამის მონაწილე სტუდენტებისა), რომლებიც სწავლობენ/სწავლობდნენ და მიღებული აქვთ კრედიტები/კვალიფიკაცია უცხო ქვეყანაში ამ ქვეყნის კანონმდებლობის შესაბამისად აღიარებულ უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში;

დ) საქართველოს მოქალაქეებისათვის (გარდა ერთობლივი უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამის მონაწილე სტუდენტებისა და გაცვლითი საგანმანათლებლო პროგრამის მონაწილე სტუდენტებისა), რომლებიც სამინისტროს მიერ განსაზღვრული ვადით ცხოვრობენ/ცხოვრობდნენ, სწავლობენ/სწავლობდნენ და მიღებული აქვთ კრედიტები/კვალიფიკაცია უცხო ქვეყანაში ამ ქვეყნის კანონმდებლობის შესაბამისად აღიარებულ უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში.

საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვა, ასევე შესაძლებელია მობილობის წესით, საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2010 წლის 4 თებერვლის N10/ნ ბრძანებით დამტკიცებული უმაღლესი საგანმანათლებლო დაწესებულებიდან სხვა უმაღლეს საგანმანათლებლო დაწესებულებაში გადასვლის წესის შესაბამისად. საგანმანათლებლო პროგრამაზე ჩარიცხვის დროს, მხედველობაში მიიღება კანონმდებლობის მოქმედი რედაქცია.

პროგრამის კომპეტენციები და სწავლის შედეგები

პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტს ეცოდინება სოფლის მეურნეობის ნედლეულის გადამუშავების ფიზიკური, ქიმიური და მიკრობიოლოგიური საფუძვლები და ტექნოლოგიური და ბიოტექნოლოგიური მეთოდები; მიღებული პროდუქტების კვებითი ღირებულება; ფიზიკურ-ქიმიური, საგემოვნო და მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები, შესაბამისი საერთაშორისო სტანდარტები; ხარისხის კონტროლის ფიზიკურ-ქიმიური და მიკრობიოლოგიური მეთოდები. მას ექნება ინფორმაცია საკვები მრეწველობაში გამოყენებულ მანქანა-დანადგარების მოქმედების ზოგადი პრინციპების შესახებ. ამ ცოდნის საფუძველზე ბაკალავრი შეძლებს გადაამუშაოს სხვადასხვა სასოფლო-სამეურნეო ნედლეული, რათა მიიღოს სათანადო ორგანოლეპტიკური, ქიმიური და მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მქონე საკვები პროდუქტი, შეინახოს ის სათანადო პირობების დაცვით. კურსდამთავრებული შეძლებს დაგეგმოს და დააპროექტოს სხვადასხვა ასორტიმენტის საკვები პროდუქტების წარმოება, შეინახოს და დისტრიბუცია გაუკეთოს პროდუქციას, შეარჩიოს შესაბამისი მანქანა-დანადგარები და მომსახურე პერსონალი, გამოთვალოს წარმოების ეკონომიკური პარამეტრები. იგი შეისწავლის საკვები პროდუქტების სერთიფიცირებისა და სტანდარტიზაციის საერთაშორისო წესებსა და რეგულაციებს.

პროგრამის დასრულების შემდეგ კურსდამთავრებულს ჩამოუყალიბდება ქვემოთ ჩამოთვლილი ზოგადი და დარგობრივი კომპეტენციები:

ზოგადი კომპეტენციები:

- კრიტიკული ანალიზის, მსჯელობისა და დებატის უნარი
- მშობლიურ ენაზე პროფესიული წერისა და კომუნიკაციის უნარი
- უცხოურ ენაზე (ინგლისური) წერისა და კომუნიკაციის უნარი
- უცხო გარემოში ადაპტირებისა და მოქმედების უნარი
- ჯგუფში მუშაობის უნარი
- სწავლისა და ცოდნის მუდმივი განახლების უნარი
- სამეცნიერო ლიტერატურის დამუშავების, ნაშრომის გაფორმების და საჯაროდ წარმოდგენის უნარი

- თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენების უნარი
- კვლევის დაგეგმვის, კვლევის განხორციელების, მიღებული შედეგების ანალიზის და დასკვნების ჩამოყალიბების უნარი
- განსხვავებებისა და კულტურული მრავალფეროვნების დაფასებისა და პატივისცემის უნარი

დარგობრივი კომპეტენციები:

- ეცოდინება კვების პროდუქტების ტექნოლოგიაში გამოყენებული ფიზიკურ-ქიმიური, ბიოქიმიური და მიკრობიოლოგიური პროცესები, ფერმენტაცია და ფერმენტული ტექნოლოგიები
- შეძლებს განახორციელოს საკვები პროდუქტების ხარისხის ფიზიკურ-ქიმიური და მიკრობიოლოგიური კონტროლი
- ეცოდინება კვების პროდუქტების სტანდარტიზაციის და სერთიფიცირების საერთაშორისო და ადგილობრივი რეგულაციები, გაცნობიერებული ექნება სურსათის უვნებლობის საკითხების მნიშვნელობა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის
- ეცოდინება კვების პროდუქტების წარმოების და შენახვის პროცესები, აპარატები და მათი კლასიფიკაცია, პროცესების გაანგარიშების ზოგადი პრინციპები
- გაცნობიერებული ექნება ფუნქციონალური საჭმლის,სხვადასხვა დანამატების, ნუტრაცევტიკალების მნიშვნელობა და გამოყენება
- ეცოდინება სხვადასხვა ნედლეულის გადამუშავების ტექნოლოგიური პრინციპები
- შეძლებს გადაამუშაოს სხვადასხვა მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის ნედლეული
- ეცოდინება კვების საწარმოთა დაპროექტების საფუძვლები, ეკონომიკური გაანგარიშება და მართვა

კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის საბაკალავრო პროგრამის დასრულების შემდეგ სტუდენტს:

ცოდნა და გაცნობიერება:

- ეცოდინება კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის ირგვლივ საჭირო ინფორმაციის მოპოვება და ანალიზი
- გაცნობიერებული ექნება ადამიანური ფაქტორის გავლენა ტექნოლოგიური პროცესების მიმდინარეობაზე
- ეცოდინება კვების პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიის ძირითადი პრინციპები
- გაცნობიერებული ექნება ძირითადი ბიოქიმიური პროცესები, რომელიც საფუძვლად უდევს საკვები პროდუქტების წარმოებას

- ეცოდინება ტექნოლოგიური პროცესების თერმოდინამიკური ანალიზის მეთოდები. ტექნოლოგიურ პროცესებში სითბოს და მასის გადატანის მოვლენების კანონები
- ეცოდინება შესაბამისი ტერმინოლოგია და კლასიფიკაცია
- გაცნობიერებული ექნება კვლევის გავლენა კვლევის ობიექტებსა და გარემოზე

ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი:

- შეეძლება სათანადო ანალიზის ჩატარება სპეციალური, თანამედროვე მეთოდების ათვისება
- შეეძლება აითვისოს და გამოიყენოს ბიოქიმიის ექსპერიმენტული მეთოდები, დამოუკიდებლად აითვისოს საკვები პროდუქტების წარმოებასთან დაკავშირებული თანამედროვე კომპლექსური ტექნოლოგიები
- შეეძლება აითვისოს და დამოუკიდებლად გამოიყენოს ახალი სტატისტიკური ანალიზის კომპიუტერული პროგრამები
- შეეძლება მონაცემების მოპოვება, ჩაწერა და ანალიზი დამოუკიდებლად ან ჯგუფის შემადგენლობაში მუშაობისას

დასკვნის გაკეთების უნარი:

- შეეძლება პრობლემის გადასაწყვეტად მონაცემების შეგროვება, მისი ანალიზი და დასაბუთებული დასკვნების ჩამოყალიბება
- შეეძლება საკვები პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიის სხვადასხვა დარგის განვითარების შესახებ გამოიტანოს შესაბამისი დასკვნები
- შეეძლება მიიღოს რაციონალური და ადეკვატური გადაწყვეტილებები
- შეეძლება ახალი და განყენებული მონაცემების და/ან სიტუაციების დამოუკიდებელი ანალიზი სამეცნიერო ცოდნის და სფეროსთვის შესაბამისი
- მეთოდების გამოყენებით
- შეეძლება დასკვნის გაკეთება და სათანადოდ დასაბუთება წარმოების ჰიგიენის,
- ნარჩენების მართვისა და გარემოს დაცვის ღონისძიებების შესახებ
- შეეძლება პრობლემის ალტერნატიული გზების განსაზღვრა და მიღებული
- გადაწყვეტილებების დასაბუთება და დაცვა
- შეეძლება აღწეროს ბიზნეს გარემო, რომელშიც ხდება საკვები პროდუქტების
- წარმოება და გააცნობიეროს მენეჯმენტის პრინციპების გავლენა გადაწყვეტილების
- მიღების პროცესში
- შეეძლება დასკვნის გაკეთება თუ რამდენად სრულყოფილია საკვები პროდუქტების
- წარმოების პროცესი და რამდენად შეესაბამება არსებულ კანონმდებლობას.

კომუნიკაციის უნარი:

- შეეძლება თანამედროვე კომპიუტერული და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენება

- შეეძლება კვების პროდუქტების ტექნოლოგიური პროცესებისა და საინჟინრო საკითხების შესახებ კოლეგებთან და სპეციალისტებთან ინგლისურ ენაზე კომუნიკაცია
- შეეძლება თანამედროვე კომპიუტერული და ინტერნეტ ტექნოლოგიების გამოყენება
- შეეძლება მონაწილეობის მიღება დისკუსიაში დარგის შესაბამის სპეციალისტებთან
- შეეძლება შესაბამისი საინფორმაციო ბაზების გამოყენება და რეფერატული სახის შრომის მომზადება
- შეეძლება საკუთარი აზრის სრულყოფილად გამოხატვა პროფესიული აუდიტორიის წინაშე

სწავლის უნარი:

- შეეძლება საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება და დაგეგმვა, ასევე შემდგომი სწავლის საჭიროებების დადგენა, როგორიცაა სემინარები; პროფესიული დახელოვნება და სტაჟირება;აკადემიური ხარისხის მიღება;სასწავლო ტრენინგები ან გაცვლით პროგრამები
- შეეძლება არსებული ლიტერატურიდან და ელექტრონული წყაროებიდან ექსპერიმენტული მონაცემებისა და ინფორმაციის მოძიება
- შეეძლება გააფართოოს საკუთარი ცოდნა საკვები ტექნოლოგიისა და ნუტრიციოლოგიის შესახებ მეცნიერული მეთოდების გამოყენებით

ღირებულებები:

- შეეძლება ზნეობრივი და პროფესიული ღირებულებების ფორმირების პროცესში აქტიური მონაწილეობა და ამ ღირებულებების დამკვიდრებაში საკუთარი წვლილის შეტანა, პროფესიული ღირებულებების (გამჭვირვალობა, პუნქტუალობა, სიზუსტე, ობიექტურობა, ორგანიზებულობა და სხვა), ეთიკისა და მორალის დაცვა.
- შეეძლება მოახდინოს იდენტიფიცირება და გააკრიტიკოს მოსახლეობის ნუტრიციონალური ჯანმრთელობის კვლევების მეთოდები და მათი შესაბამისობა ბიოეთიკურ ნორმებთან
- შეეძლება კრიტიკულად შეაფასოს ამა თუ იმ ახალი საკვები პროდუქტების მნიშვნელობა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის

სწავლებისა და სწავლის მეთოდები

პროგრამის მიზნები და სწავლის შედეგები ხორციელდება სასწავლო კურსებში ლექციების, სემინარების, პრაქტიკული და ლაბორატორიული მეცადინეობების მეშვეობით. კურსების შესწავლა ასევე ხორციელდება სტუდენტის დამოუკიდებელი მუშაობის გზით რეკომენდებული ძირითადი სახელმძღვანელოების, დამატებითი ლიტერატურის დამუშავების, აგრეთვე ინტერნეტ–რესურსების გამოყენების, ინდივიდუალური საშინაო დავალებების შესრულების, აგრეთვე ლაბორატორიული

სამუშაოების ოქმების გაფორმების საფუძველზე. სტუდენტები საგნობრივ სამეცნიერო წრეების მუშაობაში მონაწილეობის შედეგად მოამზადებენ მოხსენებებს და პრეზენტაციებს, მ.შ. უცხოურ ენებზე, სამეცნიერო კონფერენციებზე გასატანად. სწავლების პროცესში, რომელიმე კონკრეტული საკითხის შესწავლა შეუძლებელია მხოლოდ ერთი მეთოდით. პროფესორს სწავლების პროცესში უხდება სხვადასხვა მეთოდის გამოყენება,ხშირია მეთოდების კომბინაციაც. მაგ., ლექციაზე ლექტორი სალექციო მასალას ვიზუალური პრეზენტაციის სახით წარმოადგენს, რომელსაც თან ახლავს ვერბალური განმარტება; იმართება დისკუსია, სტუდენტს დამოუკიდებელი მუშაობის შესასრულებლად მიეცემა დავალება, რომელსაც იგი ასრულებს წიგნზე მუშაობის სახით, ჩანაწერის გაკეთების გზით და სხვ. ამრიგად, სწავლება-სწავლის პროცესში მეთოდები ერთმანეთს ლოგიკურად ავსებენ. კონკრეტული საგნის სპეციფიკის მიხედვით შეირჩევა სწავლების მეთოდების შესაბამისი ვარიანტი.

სწავლების მეთოდები

1. დისკუსია/დებატები – ინტერაქტიული სწავლების ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებული მეთოდია. დისკუსიის პროცესი მკვეთრად ამაღლებს სტუდენტთა ჩართულობის ხარისხსა და აქტიურობას. დისკუსია შესაძლებელია გადაიზარდოს კამათში და ეს პროცესი არ შემოიფარგლება მხოლოდ პედაგოგის მიერ დასმული შეკითხვებით. იგი უვითარებს სტუდენტს მსჯელობისა და საკუთარი აზრის დასაბუთების უნარს.
2. თანამშრომლობითი (cooperative) სწავლება – იმგვარი სწავლების სტრატეგიაა, სადაც ჯგუფის თითოეული წევრი ვალდებულია არა მხოლოდ თვითონ შეისწავლოს, არამედ დაეხმაროს თავის თანაგუნდელს საგნის უკეთ შესწავლაში. თითოეული ჯგუფის წევრი მუშაობს პრობლემაზე, ვიდრე ყველა მათგანი არ დაეუფლება საკითხს.
3. ჯგუფური (collaborative) მუშაობა – ამ მეთოდით სწავლება გულისხმობს სტუდენტთა ჯგუფურად დაყოფას და მათთვის სასწავლო დავალებების მიცემას. ჯგუფის წევრები ინდივიდუალურად ამუშავებენ საკითხს და პარალელურად უზიარებენ მას ჯგუფის დანარჩენ წევრებს. დასახული ამოცანიდან გამომდინარე შესაძლებელია ჯგუფის მუშაობის პროცესში წევრებს შორის მოხდეს ფუნქციების გადანაწილება. ეს სტრატეგია უზრუნველყოფს ყველა სტუდენტის მაქსიმალურ ჩართულობას სასწავლო პროცესში.
4. პრობლემაზე დაფუძნებული სწავლება (PBL) - მეთოდი, რომელიც ახალი ცოდნის მიღების და ინტეგრაციის პროცესის საწყის ეტაპად იყენებს პრობლემას.
5. ევრისტიკული მეთოდი – ეფუძნება სტუდენტების წინაშე დასმული ამოცანის ეტაპობრივ გადაწყვეტას. ეს პროცესი სწავლებისას ფაქტების დამოუკიდებლად დაფიქსირებისა და მათ შორის კავშირების დანახვის გზით ხორციელდება.

6. შემთხვევების შესწავლა (Case study) – ლექტორი სტუდენტებთან ერთად განიხილავს კონკრეტულ შემთხვევებს და ისინი ყოველმხრივ და საფუძვლიანად შეისწავლიან საკითხს.
7. გონებრივი იერიში (Brain storming) – ეს მეთოდი გულისხმობს თემის ფარგლებში კონკრეტული საკითხის/პრობლემის შესახებ მაქსიმალურად მეტი, რადიკალურად.
8. განსხვავებული, აზრის, იდეის ჩამოყალიბებასა და გამოთქმის ხელშეწყობას. აღნიშნული მეთოდი განაპირობებს პრობლემისადმი შემოქმედებითი მიდგომის განვითარებას.
9. როლური და სიტუაციური თამაშები – წინასწარ შემუშავებული სცენარის მიხედვით განხორციელებული თამაშები სტუდენტებს საშუალებას აძლევს სხვადასხვა პოზიციიდან შეხედონ საკითხს.
10. დემონსტრირების მეთოდი – ეს მეთოდი ინფორმაციის ვიზუალურად წარმოდგენას გულისხმობს. შედეგის მიღწევის თვალსაზრისით ის საკმაოდ ეფექტიანია. ხშირ შემთხვევაში უმჯობესია მასალა ერთდროულად აუდიო და ვიზუალური გზით მოვაწოდოთ სტუდენტებს.
11. ინდუქციური მეთოდი განსაზღვრავს ნებისმიერი ცოდნის გადაცემის ისეთ ფორმას, როდესაც სწავლის პროცესში აზრის მსვლელობა ფაქტებიდან განზოგადებისაკენ არის მიმართული ანუ მასალის გადმოცემისას პროცესი მიმდინარეობს კონკრეტულიდან ზოგადისკენ.
12. დედუქციური მეთოდი განსაზღვრავს ნებისმიერი ცოდნის გადაცემის ისეთ ფორმას, რომელიც ზოგად ცოდნაზე დაყრდნობით ახალი ცოდნის აღმოჩენის ლოგიკურ პროცესს წარმოადგენს ანუ პროცესი მიმდინარეობს ზოგადიდან კონკრეტულისაკენ.

პრაქტიკული მეცადინეობები – პრაქტიკულ მეცადინეობებზე სტუდენტი ახდენს სავარჯიშოებისა და სიმულაციური ამოცანების დამოუკიდებლად შესრულებას, შედეგების სტატისტიკურ დამუშავებას, ანალიზს და განსჯას. პრაქტიკული მეცადინეობებზე სტუდენტის მიერ შეძენილი ცოდნის განმტკიცებასა და პროფესიული საქმიანობისთვის აუცილებელ უნარ–ჩვევათა გამომუშავებას მნიშვნელოვნად უწყობს ხელს სასწავლო თემატიკით გათვალისწინებული სხვადასხვა საქმიანი თამაში (პრობლემური სიტუაციების ანალიზი (ქეისი), რომლის მიზანია სტუდენტს გააცნოს კონკრეტულ თემასთან (თემებთან) მიმართებაში პრაქტიკული პრობლემები, რომელიც რეალურად შესაძლებელია წარმოიქმნას (ან წარმოიქმნა) შესაბამის ორგანიზაციაში. მიღებული თეორიული ცოდნის საფუძველზე სტუდენტმა უნდა შეძლოს პრობლემის გადაჭრის მექანიზმების შემუშავება. სწავლების აქტიური და თამაშის მეთოდები შესაძლებლობას იძლევა მთლიანად იქნას რეალიზებული სტუდენტთა შემოქმედებითი პოტენციალი. სტუდენტს თითოეული ქეისი მიეცემა სტრუქტურიზებული ფორმით: მიზანი, დავალება, ამოსავალი მონაცემები, ამოხსნის რეკომენდაციები. ქეისების

ამოსახსნელად სტუდენტისთვის მიცემული რეკომენდაციები წარმოადგენს პრაქტიკული მეცადინეობების ჩატარების მეთოდურ საფუძველს.

სემინარული მეცადინეობა – სემინარულ მეცადინეობაზე სტუდენტთა მცირე ჯგუფი მუშაობს სილაბუსში მოცემულ საკითხზე, მიმდინარეობს დისკუსიები, სტუდენტთა შორის ხდება კოლექტიური აზროვნების შეჯერება. მეცადინეობა ითვალისწინებს განსახილველი საკითხის საფუძვლიან დამუშავებას და სემინარზე დემონსტრირებას. ლექტორი კურსის ფარგლებში არჩევს პრობლემატურ საკითხებს, რომელთა დამუშავება საჭიროებს ლექციაზე გაშუქებული კონცეფციებისა და დებულებების სათანადოდ გააზრებას, მითითებული ლიტერატურის, აგრეთვე სხვა საინფორმაციო წყაროების გაცნობა–ანალიზსა და საკითხისადმი საკუთარი პოზიციის გამოკვეთას. სემინარული მუშაობისას უნდა გადამოწმდეს, თუ რამდენად მართებულად გაიგო სტუდენტმა ლექციაზე გაშუქებული საკითხები, ან/და დამოუკიდებლად მომზადებული მასალა. სემინარებზე ხდება კონკრეტული ამოცანების ამოხსნა.

ლაბორატორიული მეცადინეობა - სტუდენტი თვითონ ახდენს სილაბუსით გათვალისწინებული საკითხების მიხედვით ლაბორატორიული სამუშაოების ჩატარებას, ცდების დაყენებას.

სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა

სტუდენტის ცოდნა ფასდება 100-ქულიანი სისტემით. შეფასება მრავალკომპონენტიანია და შეესაბამება საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების მინისტრის 2007 წლის 5 იანვრის N3 ბრძანებით დამტკიცებულ უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების კრედიტებით გაანგარიშების წესს. სტუდენტის ცოდნის შეფასების დროს, პროგრამის განხორციელებაში ჩართული აკადემიური და მოწვეული პერსონალი ვალდებულია გამოიყენოს ზემოაღნიშნული წესი. ცოდნის შეფასებისას გამოიყენება შემდეგი სქემა:

ხუთი სახის დადებითი შეფასება:
(A) ფრიადი – შეფასების 91-100 ქულა
(B) ძალიან კარგი – მაქსიმალური შეფასების 81-90 ქულა
(C) კარგი – მაქსიმალური შეფასების 71-80 ქულა
(D) დამაკმაყოფილებელი – მაქსიმალური შეფასების 61-70 ქულა
(E) საკმარისი – მაქსიმალური შეფასების 51-60 ქულა

ორი სახის უარყოფით შეფასებას:
(FX) ვერ ჩააბარა – მაქსიმალური შეფასების 41-50 ქულა, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება

(F) ჩაიჭრა – მაქსიმალური შეფასების 40 ქულა და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

სასწავლო გეგმა

სასწავლო გეგმა შედგება შემდეგი კომპონენტებისგან:

- საუნივერსიტეტო ზოგადი განათლება
- მიმართულების ზოგადი განათლება
- მიმართულების საბაზო განათლება
- სასურსათო ტექნოლოგიის ძირითადი განათლება
- პრაქტიკული განათლება
- არჩევითი საგნები

საგანმანათლებლო პროგრამას თან ერთვის კურიკულუმი და სემესტრული სასწავლო გეგმა.

ადამიანური და მატერიალური რესურსები

საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი ახორციელებს საგანმანათლებლო პროგრამას გამორჩეული კვალიფიკაციისა და წარმატებული გამოცდილების მქონე აკადემიური და მოწვეული პერსონალით.

საგანმანათლებლო პროგრამის განხორციელება უზრუნველყოფილია ფინანსურად და მატერიალურად. პროგრამის განსახორციელებლად უნივერსიტეტი გამოყოფს შესაბამის ფინანსურ და მატერიალურ რესურსს. საგანმანათლებლო პროგრამა განხორციელდება კახა ბენდუქიძის კამპუსში, რომელიც აღჭურვილია მაღალი ხარისხის განათლების მისაღებად საჭირო ინვენტარით და ყველა სხვა რესურსით.