



სსიპ იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
IAKOB GOGEBASHVILI TELAVI STATE UNIVERSITY
ქ. თელავი, ქართული უნივერსიტეტის ქუჩა №1, ტელ.: 0350 27 2401, ელ. ფოსტა:

info@tesau.edu.ge

აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტი

სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამა მევენახეობა და მეღვინეობა
Viticulture and Winemaking

ფართო სფერო - 08 სოფლის მეურნეობა, მეტყევეობა,მეთევზეობა, ვეტერინარია
ვიწრო სფერო- 088 ინტერდისციპლინური
დეტალური სფერო - 0888 მევენახეობა და მეღვინეობა

პროგრამის ხელმძღვანელები:

მანანა კველიშვილი, სოფლის მეურნეობის დოქტორი, პროფესორი;
გაგა ბუიშვილი, ტექნოლოგიის დოქტორი , ასოცირებული პროფესორი,

მიღებულია ფაკულტეტის საბჭოს მიერ
ოქმი N 09, 02.08.2022

ფაკულტეტის დეკანი: /ასოც.პროფ. ლევან შავაძე/

რეკომენდებულია ფაკულტეტისა და უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის

სამსახურების მიერ:
ოქმი N 12, 04.08.2022

უნივერსიტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის
ხელმძღვანელი: /ასოც. პროფ. შალვა ჭყაძეა/

დამტკიცებულია აკადემიური საბჭოს მიერ
ოქმი N 18, 08.08 2022

უნივერსიტეტის რექტორი /პროფ. ირმა შიოშვილი/

თელავი 2022

ფაკულტეტი : აგრარულ, საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა და ტექნოლოგიების

დეპარტამენტი: სოფლის მეურნეობისა და ქიმიის

საგანმანათლებლო პროგრამის სახელწოდება: მევენახეობა და მეღვინეობა
Viticulture and Oenology

პროგრამის ანალოგები:

პროგრამის შემუშავებისას გათვალისწინებულია დეტალურ სფეროში არსებული სწავლის სფეროს შინაარსი, ამ სფეროს განვითარების ტენდენციები და საერთაშორისო დონეზე არსებული საუკეთესო პრაქტიკა (საერთაშორისო უნივერსიტეტების მსგავსი პროგრამების გამოცდილება).

<https://ciu.edu.ge/> კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტი

<https://gtu.ge/> საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი

<https://www.adelaide.edu.au/> სამხრეთ ავსტრალია

<https://www.rau.ac.uk/> გაერთიანებული სამეფო

<https://en.huji.ac.il/en> იერუსალიმი

Universitacatolica del SacroCuoredi Piacenza,Italy:Viticulture and enology;

www.ucscinternational.it იტალია

<https://www.vup.hr> პოჟეგას პოლიტექნიკური უნივერსიტეტი, ხორვატია.

საგანმანათლებლო პროგრამის ხელმძღვანელ(ებ)ი:

მანანა კველიშვილი, სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი;

ტელ: 577677184, e-mail: manana.kevlshvili@tesau.edu.ge

გაგა ბუიშვილი, ტექნოლოგიის დოქტორი ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიის სპეციალიზით, ასოცირებული პროფესორი, ტელ: 599376999e-mail: gagabuishvili2014@gmail.com

საგანმანათლებლო პროგრამის საფეხური: მაგისტრატურა (II საფეხური)

საგანმანათლებლო პროგრამის ტიპი: ძირითადი

სწავლების ენა: ქართული

მისანიჭებელი კვალიფიკაცია: მევენახეობისა და მეღვინეობის მაგისტრი
Master of Viticulture and Winemaking

პროგრამის მოცულობა კრედიტებით: 120 ECTS ,რომელიც ნაწილდება სასწავლო და კვლევით კომპონენტებად. სასწავლო კომპონენტი 90 კრედიტია (მათ შორის 10 კრედიტი პრაქტიკაა). ხოლო 30 კრედიტი კვლევითი კომპონენტი- სამაგისტრო ნაშრომის მომზადება და დაცვა.

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

სამაგისტრო პროგრამაზე სწავლა შეუძლია არანაკლებ ბაკალავრს, ან მასთან გათანაბრებულ აკადემიური ხარისხის მქონე პირს, რომელთაც ექნებათ შესაბამისი საფეხურის განათლება აგრარულ, საბუნებისმეტყველო და ტექნოლოგიის (მეღვინეობის და სასურსათო პროდუქტის) მიმართულებით. სამაგისტრო პროგრამაზე ჩარიცხვა მოხდება შეფასებისა და გამოცდების ეროვნული ცენტრის მიერ ორგანიზებული საერთო სამაგისტრო გამოცდისა და თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტის მიერ დაორგანიზებული მისაღები გამოცდების წარმატებით ჩაბარების შემთხვევაში: ა) ტესტი მევენახეობა და მეღვინეობაში; ბ) გამოცდა უცხო ენაში (ინგლისური ენა)

სამაგისტრო პროგრამაზე მისაღები გამოცდის ჩასაბარებლად სავალდებულოა უცხო ენის (ინგლისური ენა) ცოდნა B2 დონეზე, ან იგივე დონის შესაბამისი საერთაშორისო სერტიფიკატის ფლობა ინგლისური ენის მიმართულებით.

სპეციალობის გამოცდაზე მაქსიმალური შეფასება -100 ქულა . გამოცდაზე წარმოდგენილი იქნება ტესტი სპეციალობაში , რომელიც შედგება 100 კითხვისაგან (მათ შორის 50 კითხვა მევენახეობის, ხოლო 50 კითხვა მეღვინეობის თემატიკიდან), თითოეული კითხვის სწორი პასუხი ფასდება მაქსიმუმ 1 ქულით, სულ ტესტის მაქსიმალური შეფასებაა 100 ქულა.

სავალდებულოა სამაგისტრო პროგრამაზე მსურველმა თითოეულმა პირმა მინიმალური 26 ქულა მოაგროვოს მევენახეობის კითხვარზე, ხოლო მინიმალური 25 ქულა მეღვინეობის კითხვარზე, სულ მინიმალური ქულათა რაოდენობა 51.

(სავარაუდო თემატიკა, საიდანაც შედგენილი იქნება შესაბამისი ტესტები მოცემულია პროგრამაში).

სამაგისტრო პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები, საგამოცდო თემატიკა შესაბამისი ლიტერატურის ჩამონათვლით განთავსებული იქნება თესაუ–ს ვებ-გვერდზე . <http://www.tesau.edu.ge/>, გამჭვირვალეა და ხელმისაწვდომია საზოგადოებისათვის.

სტუდენტი ვალდებულია გააფორმოს უნივერსიტეტთან ხელშეკრულება, გაიაროს აკადემიური და ფინანსური რეგისტრაცია.

საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანი

მევენახეობა და მეღვინეობის სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია მოამზადოს და შრომის ბაზარს მიაწოდოს კვალიფიციური, კონკურენტუნარიანი კადრი, რომელიც:

1. გამოიმუშავეს კვლევითი ნაშრომების შექმნის უნარ-ჩვევებს, მოიძიებს საკვლევო პრობლემის გადაჭრის გზებს, შეძლებს აღნიშნული დარგის უცხოელ სპეციალისტებთან შესაბამისი ტერმინოლოგიის მიხედვით მოპოვებული ქართული და ინგლისურენოვანი ლიტერატურის გამოყენებას. განახორციელებს აქტიურ კომუნიკაციას ინგლისურ ენაზე;

2. აღწერს ვენახის ნიადაგის გენეზისს, მის ფიზიკო-ქიმიურ თვისებებს და მოახდენს ვენახის (მათ შორის ბიოვენახის) გაშენებას, დანერგავს ბიოყურძნის მოყვანის დროს ნიადაგის დამუშავების ახალი თანამედროვე მეთოდებს, განმარტავს ბიოწარმოების განვითარებასთან დაკავშირებულ პრობლემებს;

3. ჩამოაყალიბებს აზრებს მსოფლიოს მევენახეობა-მელვინეობის რაიონების შესახებ, როგორცაა მრავალსაუკუნოვანი მევენახეობა-მელვინეობის ისტორიის მქონე ევროპის ქვეყნები და გამოიყენებს მათ გამოცდილებას, ამავე დროს კომბინირებას გაუკეთებს წარმოების იმ ტექნოლოგიურ პროცესებს, რომელიც დამახასიათებელია ყველა სახის (მათ შორის სპეციალური და უნიკალური, ძველი, ქართული, ტრადიციული ღვინის დაყენების ტექნოლოგია ქვევრში,) ღვინოების წარმოებისათვის. განსაზღვრავს ალკოჰოლური დუდილის პროცესის სწორად წარმართვის და ხარისხოვანი ღვინომასალების მიღების ტექნოლოგიურ ციკლში მონაწილე მიკროორგანიზმებს, მათი მოქმედების პრინციპებს;

4. პრაქტიკაში განახორციელებს მევენახეობის ძირითად აგროტექნიკურ და აგროტექნოლოგიურ ღონისძიებებს და ორგანიზებას გაუკეთებს რთველს და რთვლისთვის მზადებას, დაადგენს რთვლის ვადებს; დააორგანიზებს ყურძნის გადამუშავებას და ფერმენტაციის პროცესს; მონაწილეობას მიიღებს საწარმოში მიმდინარე ტექნოლოგიურ პროცესებში და უხელმძღვანელებს მას;

5. მოახდენს ვაზის ორგანოების იდენტიფიცირებას, აღწერს მორფოლოგიურად და დაასაბუთებს მათ მნიშვნელობას, აგრეთვე გააანალიზებს ვაზის ცალკეულ ორგანოთა თავისებურებებს ნივთიერებათა ცვლის თვალსაზრისით და განსაზღვრის ფოტოსინთეზისა და სუნთქვის პროცესთან დაკავშირებული ბიოქიმიურ რეაქციებს;

შეაფასებს ვაზის ჯიშს აგრობიოლოგიური და სამეურნეო მიმართულებით დაგეგმავს და ჩაატარებს დამოუკიდებელ კვლევას ვაზის ბიოქიმიის სფეროში;

6. გამოარკვევს ყურძნის წვენისა და ღვინის ქიმიურ კომპონენტებს, ასევე, მათ ქიმიურ ცვლილებებს გადამუშავებისა და ვინიფიკაციის პროცესში, ამავე დროს განიხილავს ყურძნისა და ღვინის დეგუსტაციის საერთაშორისო სტანდარტებს;

7. ჩამოაყალიბებს ღრმა ცოდნის საფუძველზე მეღვინეობის კვლევის მეთოდებს და კვლევის დიზაინს. განიხილავს მეღვინეობის სფეროს ტრადიციულ და თანამედროვე ფიზიკურ, ქიმიურ, ბიოქიმიურ, ორგანოლექტიკურ და კვლევის დაზიანის ძირითად მეთოდებს უახლესი მიღწევებით; ქმნის საფუძველს ღვინის წარმოებაში კვლევის დიზაინის ახალი, ორიგინალური იდეების შემუშავება- განვითარებისათვის. შეაჯამებს სწავლის მანძილზე მიღებულ ცოდნა და უნარებს მევენახეობა-მელვინეობის მიმართულებით; განსაზღვრავს დამოუკიდებელი კვლევის მიმართულებას, მოახდენს ექსპერიმენტირებას და შესაბამის დასკვნის გაკეთებას;

სწავლის შედეგები

ცოდნა და გაცნობიერება

1. აყალიბებს კვლევითი ნაშრომების შექმნის ტედენციებს, აგრეთვე მევენახეობისა და მეღვინეობის სფეროსთან დაკავშირებულ ენობრივ კომპეტენციებს შესაბამისი ლექსიკისა და სპეციფიკური მასალების დამუშავება-შესწავლით; იძიებს საკვლევო პრობლემის გადაჭრის გზებს;

2. აღწერს ვენახის ნიადაგის გენეზისს, მის ფიზიკო-ქიმიურ თვისებებს და ახდენს ვენახის (მათ შორის ბიოვენახის) გაშენებას, ვაზის ორგანოების იდენტიფიცირებას, აღწერს მათ მორფოლოგიურად და ასაბუთებს მათ მნიშვნელობას, აანალიზებს ვაზის ცალკეულ

ორგანოთა თავისებურებებს ნივთიერებათა ცვლის თვალსაზრისით (ფოტოსინთეზისა და სუნთქვის პროცესთან დაკავშირებული), აფასებს ვაზის ჯიშებს აგრობიოლოგიური და სამეურნეო მიმართულებით;

3. აყალიბებს აზრებს მსოფლიოს მევენახეობა-მელვინეობის რაიონების შესახებ, როგორცაა მრავალსაუკუნოვანი მევენახეობა-მელვინეობის ისტორიის მქონე ევროპის ქვეყნები და იყენებს მათ გამოცდილებას, ამავე დროს კომბინირებას უკეთებს წარმოების იმ ტექნოლოგიურ პროცესებს, რომელიც დამახასიათებელია ყველა სახის (მათ შორის სპეციალური და უნიკალური, ძველი, ქართული, ტრადიციული ღვინის დაყენების ტექნოლოგია ქვევრში), ღვინოების წარმოებისათვის. განსაზღვრავს ალკოჰოლური დუდილის პროცესის სწორად წარმართვის და ხარისხოვანი ღვინომასალების მიღების ტექნოლოგიურ ციკლში მონაწილე მიკროორგანიზმებს, მათი მოქმედების პრინციპს;

4. აორგანიზებს ყურძნის გადამუშავებისა და ფერმენტაციის პროცესს; არკვევს ყურძნის წვენიდან და ღვინის ქიმიურ კომპონენტებს, ასევე, მათ ქიმიურ ცვლილებებს გადამუშავებისა და ვინიფიკაციის პროცესში;

5. აყალიბებს ღრმა ცოდნის საფუძველზე მელვინეობის კვლევის მეთოდებს და კვლევის დიზაინს. განიხილავს მელვინეობის სფეროს ტრადიციულ და თანამედროვე ფიზიკურ, ქიმიურ, ბიოქიმიურ, ორგანოლექტიკურ და კვლევის დაზიანების ძირითადი მეთოდების უახლეს მიღწევებს;

უნარი:

6. იყენებს აღნიშნული დარგის უცხოელ სპეციალისტებთან შესაბამისი ტერმინოლოგიის მიხედვით მოპოვებული ქართულ და ინგლისურენოვან ლიტერატურას; იძიებს საკვლევი პრობლემის გადაჭრის გზებს, ახორციელებს აქტიურ კომუნიკაციას ინგლისურ ენაზე;

7. უკავშირებს ვენახის ნიადაგის ფიზიკო-ქიმიურ თვისებებს მისი გავრცელების შესაძლებლობას, იკვლევს მევენახეობის აგროტექნიკას ჯიშის ფარგლებში; ქმნის სხვადასხვა დანიშნულების სავენახე პროექტს, ნერგავს ბიოყურძნის მოყვანის დროს ახალ თანამედროვე მეთოდებს, გეგმავს და ატარებს დამოუკიდებელ კვლევას ვაზის ბიოქიმიის სფეროში;

8. იყენებს მსოფლიო მევენახეობა-მელვინეობის გამოცდილებას, განსაზღვრავს ალკოჰოლური დუდილის პროცესის სწორად წარმართვის და ხარისხოვანი ღვინომასალების მიღების ტექნოლოგიურ ციკლს, რომელიც მიმდინარეობს მიკროორგანიზმების მონაწილეობით, აყალიბებს ყველა სახის ღვინის დაყენების ტექნოლოგიურ პროცესს. არჩევს ქვევრის დამზადების ტრადიციულ მეთოდებს და სიახლეებს; პრაქტიკაში ახორციელებს მევენახეობის ძირითად აგროტექნიკურ და აგროტექნოლოგიურ ღონისძიებებს

ავტონომიურობა და პასუხისმგებლობა:

9. ორგანიზებას უკეთებს რთველს და რთვლისთვის მზადებას, ადგენს რთვლის ვადებს; მონაწილეობას იღებს და ხელმძღვანელობს საწარმოში მიმდინარე ტექნოლოგიურ პროცესებს;

10. განსაზღვრავს დამოუკიდებელი კვლევის მიმართულებას, დემონსტრირებას უკეთებს მევენახეობა-მელვინეობის სფეროში კვლევის შედეგად მიღებულ საკუთარ დასკვნებს, არგუმენტებსა და კვლევის შედეგებს როგორც აკადემიურ, ასევე პროფესიული საზოგადოებისათვის, ახდენს ექსპერიმენტირებას და აკეთებს დასკვნას;

პროგრამის შედეგების მიღწევის (სწავლება-სწავლის და კვლევის) მეთოდები

ლექცია პრაქტიკული სემინარი (ჯგუფში მუშაობა) ლაბორატორიული დამოუკიდებელი მუშაობა კვლევითი მეთოდები კონსულტაცია კვლევითი ნასრომის დაცვა

სწავლის პროცესში კონკრეტული სასწავლო კურსის სპეციფიკიდან გამომდინარე, გამოიყენება სწავლება-სწავლის მეთოდების, რომელიც ასახულია შესაბამის სასწავლო კურსის პროგრამებში (სილაბუსებში).

დასაქმების სფეროები: მსხვილი და მცირე ფერმერული მეურნეობები; ღვინის საწარმოები და მარნები; საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო და მის დაქვემდებარებაში არსებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირები; რეგიონალური სამმართველოები და კომპანიები; შესაბამისი პროფილის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტები და ლაბორატორიები; არასამთავრობო ორგანიზაციები; მევენახეობა-მელვინეობის მიმართულების პროფესიული (კოლეჯი) და უმაღლესი სასწავლებლები.

მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა:

თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი მაგისტრანტებს უზრუნველყოფს სასწავლო პროცესისა და კვლევისათვის აუცილებელი მატერიალურ-ტექნიკური ბაზით. პროგრამის განსახორციელებლად უნივერსიტეტში არსებობს სათანადო მატერიალური რესურსი, ინფრასტრუქტურა და ტექნიკური აღჭურვილობა. ეს ყოველივე, მაგისტრანტებს საშუალებას აძლევს, მიეწოდოთ პროგრამით გათვალისწინებული ინფორმაცია/რესურსები. სალექციო აუდიტორიებში შექმნილია სწავლისთვის ადეკვატური გარემო. უნივერსიტეტს გააჩნია თანამედროვე მოთხოვნების შესაბამისად აღჭურვილი ბიბლიოთეკა, რომელსაც აქვს წიგნსაცავი, სააბონენტო და სამკითხველო დარბაზი, კომპიუტერული ტექნიკა, სააქტო და საპრეზენტაციო დარბაზები, ბიბლიოთეკის წიგნადი ფონდი (როგორც ბეჭდური, ისე ელექტრონული), რომელიც სისტემატურად მდიდრდება უნივერსიტეტის მიერ შეძენილი ახალი წიგნებით. ბიბლიოთეკა ჩართულია სხვადასხვა ელექტრონული ბიბლიოთეკის საძიებო სისტემაში. კომპიუტერულ ცენტრებში განთავსებულია უნივერსიტეტის საგანმანათლებლო პროგრამების შესაბამისად თანამედროვე პროგრამული უზრუნველყოფის, ინტერნეტში და შიდა ქსელში ჩართული კომპიუტერები და საინფორმაციო ტექნოლოგიების სხვა ტექნიკა (პრინტერები, სკანერები, ქსეროქსები და სხვა), რომლებიც ხელმისაწვდომია სტუდენტებისა და თანამშრომლებისათვის. გარდა ამისა, მაგისტრანტებს საშუალება ეძლევათ, კვლევითი სამუშაოების ჩასატარებლად ისარგებლონ თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის კვლევით ლაბორატორიით, რომელიც აღჭურვილია თანამედროვე აპარატურით და 16 ჰექტარი კვლევითი ნაკვეთით, სადაც გაშენებულია სხვადასხვა ჯიშის ვაზი; ასევე თესაუ-ს სამეცნიერო იდეების ლაბორატორიითა და საქართველოს პარტნიორი უნივერსიტეტების, სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტების ბიბლიოთეკებით და კვლევითი ლაბორატორიებით.

სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა:

სტუდენტთა მიღწევების შეფასება ხდება 100 ქულიანი სისტემით.

დადებითი შეფასებებია:

- (A) - ფრიადი - შეფასების 91-100 ქულა;
- (B) - ძალიან კარგი - შეფასების 81-90 ქულა;
- (C) - კარგი - შეფასების 71-80 ქულა;
- (D) - დამაკმაყოფილებელი - შეფასების 61-70 ქულა;
- (E) - საკმარისი - შეფასების 51-60 ქულა.

უარყოფითი შეფასებებია:

- (FX) - ვერ ჩააბარა - შეფასების 41-50 ქულა, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტს ჩასაბარებლად მეტი მუშაობა სჭირდება და ეძლევა დამოუკიდებელი მუშაობით დამატებით გამოცდაზე ერთხელ გასვლის უფლება;
- (F) - ჩაიჭრა - შეფასების 40 ქულა და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერ ჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

FX-ის მიღების შემთხვევაში ინიშნება დამატებით გამოცდა, შედეგების გამოცხადებიდან არანაკლებ 5 დღეში. დამატებით გამოცდაზე მიღებული შეფასება არ ემატება დასკვნით შეფასებაში მიღებულ ქულას.

დეტალური ინფორმაცია მოცემულია თესაუ-ს ვებგვერდზე: თესაუ-ში სასწავლო პროცესის მართვის ინსტრუქცია www.tesau.edu.ge

სამეცნიერო კვლევითი კომპონენტი მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის შემადგენელი ნაწილია, რომელიც წარმოდგენილია სამაგისტრო ნაშრომის სახით. სამაგისტრო ნაშრომი სამეცნიერო-კვლევით ნაშრომს წარმოადგენს, რომლის შესრულების პროცესში სტუდენტს უყალიბდება მეცნიერული საქმიანობისა და სამეცნიერო შედეგების შეფასების კრიტერიუმები და ღირებულებები. სამაგისტრო ნაშრომების თემატიკა მრავალფეროვანია და მოიცავს მევენახეობა-მეღვინეობის ფართო პრობლემატიკას.

სამაგისტრო ნაშრომის მომზადებისათვის ჩატარებული კვლევის საფუძველზე სტუდენტი აგროვებს დარგში ცოდნას, რითაც მას შეაქვს თავისი წვლილი მევენახეობა-მეღვინეობის სფეროში ახალ ღირებულებათა დამკვიდრებაში.

რაც შეეხება კვლევით კომპონენტს - სამაგისტრო ნაშრომის მომზადება და დაცვას, ფასდება ერთჯერადად, მისი დაცვის შემდეგ. სამაგისტრო ნაშრომის დაცვა ტარდება საჯაროდ კომისიის წინაშე. სამაგისტრო ნაშრომის შეფასებისას განსაზღვრული უნდა იყოს ხელმძღვანელის, რეცენზენტებისა და კომისიის შეფასებები შესაბამისი პროპორციების დაცვით. კომისის წევრთა საშუალო შეფასების მაქსიმალური ქულაა -60, ხოლო ხელმძღვანელისა და რეცენზენტის მაქსიმალური ქულა-40 .

საორიენტაციო კვლევის თემატიკა:

1. ვაზის პოლარობა და შეყვლის თანამედროვე ტექნიკა;
2. ინტროდუცირებული სუფრის ყურძნის ჯიშების წარმოების პოტენციალის შესწავლა თელავის რაიონში;
3. მწვანე ოპერაციები მევენახეობაში და მათი დაზუსტება კლიმატის ცვლილების არსებულ პირობებში;
4. ყურძნის სიმწიფის დინამიკის შესწავლა კახეთის სამრეწველო ჯიშებისათვის;
5. ვაზის ჯიშ ხარისთვალა თეთრის სამეურნეო ტექნოლოგიური თვისებების შესწავლა სხვადასხვა ტიპის ღვინის დაყენების მიზნით
6. ვაზის ჯიშ ქისის სამეურნეო ტექნოლოგიური თვისებების შესწავლა ცქრიალა ღვინის დამზადების მიზნით
7. მაცერაციის გავლენა ევროპული წესით დაყენებული ხიხვის ღვინის ფენოლოურ მჟავებზე;
8. ბენტონიტით დამუშავებული ყურძნის ტკბილის გავლენის შესწავლა ალკოჰოლურ დუღილზე;
9. სარწყავი სისტემების (ირიგაციის) გავლენის შესწავლა რქაწითელისა და საფერავის ღვინის ხარისხზე;
10. ღვინის მდგრადობისა და სტაბილურობის თანამედროვე ტესტების ეფექტის შესწავლა;
11. მაცერაციის გავლენა წითელი ღვინის ფენოლოურ შედგენილობაზე
12. კარბონილური მაცერაციის ეფექტი თეთრი ღვინის დაყენების ტექნოლოგიაში
13. თეთრი ყურძნის წვენის ფენოლების რაოდენობრივი განსაზღვრა სხვადასხვა მეთოდების გამოყენებით;
14. ალკოჰოლიან სასმელებში გამოყენებული წყლის დამუშავების მეთოდები და მისი გავლენა პროდუქციის ხარისხზე;
15. ჟანგბადის რაოდენობრივი მართვის ეფექტი და ოპტიმალური შემცველობის დადგენა თეთრი ღვინის შემადგენლობაში;
16. ანტოციანების გამოკვლევა ახაშენისა და ქინძმარაულის ნახევრად ტკბილ ღვინოში;
17. საფუარ საქარომიცის სხვადასხვა შტამის გავლენა ღვინის პოლიფენოლებზე
18. საფუარების გავლენა წითელი ღვინის ანტოციანებზე
19. ტემპერატურის და სპირტიანობის გავლენა თეთრი ღვინის სტაბილურობაზე
20. უსახელოურის ყურძნის ჯიშის ტექნოლოგიური შესაძლებლობების შესწავლა („ასკანელი ძმები“)
21. საკუთარ წმინდა კულტურაზე დადუღებული საფერავის ღვინის თავისებურებების შესწავლა. („შუმი“)
22. დავარგების მეთოდების გავლენა ღვინის ხარისხზე. (შატო „ბურა“)
23. ღვინის ბუნებრივი და ხელოვნური მიკროოქსიგენაცია („ასკანელი ძმები“)
24. ჩხავერი - ბუნებრივი ვარდისფერი ღვინის საუკეთესო ქართული ნედლეული („ასკანელი ძმები“)
25. პეტნატის დამზადების დამზადების ტექნოლოგია
26. ვენახის ნიადაგების (ალუვიური, ყავისფერი) კოლოიდების ქიმიური შედგენილობის ცვლილებების შესწავლა აგროტექნოლოგიური ღონისძიებების და გლობალური დათბობის ფონზე.

მისაღები გამოცდის პროგრამა : (საკითხები ტესტებისათვის)

საკითხები სპეციალობაში

1. ვაზის მორფოლოგია;
2. ვაზისებრთა ოჯახის კლასიფიკაცია;
3. ვაზის გამრავლების წესები;
4. საქართველოს მევენახეობის გეოგრაფიული არეალი და რეგიონები;
5. ვაზის გავრცელებული მავნებლები;
6. ვაზის გავრცელებული დაავადებები;
7. გარემო-ფაქტორების გავლენა ვაზის ჯიშზე;
8. ვეახის ნიადაგის ზოგადი დახასიათება;
9. აღწერეთ ვაზის მწვანე ნაწილების ოპერაციები, მცენარეთა დაცვის ღონისძიებები და მათი მნიშვნელობა;
10. სავენახე ნიადაგის დამუშავების ძირითადი პრინციპები
11. რთველი და მისი ორგანიზება საწარმოს მიერ.
12. ყურძნის გადამამუშავებელი საწარმოო დანადგარები და მათი მუშაობის პრინციპი
13. თეთრი ღვინის წარმოების კლასიკური ტექნოლოგია
14. წითელი ღვინის წარმოების კლასიკური ტექნოლოგია
15. ნახევრად ტკბილი, ნახევრად მშრალი, ვარდისფერი ღვინის წარმოების ტექნოლოგია
16. სპეციალური ღვინის (კახური, შემაგრებული, ცქრიალა . .) წარმოების ტექნოლოგია
17. ღვინის სხვადასხვაგვარი ჭურჭელი (ემალისა და უჟანგავი ფოლადის რეზერვუარი, მუხის კასრი, ქვევრი) და მათი გამოყენების პრინციპი.
18. ღვინის მოვლა და შენახვა. გოგირდოვანი ანჰიდრიდის როლი მეღვინეობაში.
19. ღვინის სხვადასხვა ზადი და მათთან ბრძოლის ღონისძიებები
20. ღვინის სტაბილიზირება და ჩამოსხმა

ლიტერატურა:

1. ჩხარტიშვილი, ნ. (2016). მევენახეობა - აგროტექნოლოგია. თბილისი;
2. ქანთარია, ვ. რამიშვილი, მ. (1983). მევენახეობა. თბილისი;
3. რამიშვილი, მ. (1986). ამპელოგრაფია. თბილისი;
4. ბაღათურია ნ., 2015 „ენოლოგია - ღვინის წარმოქმნა და დავარგება“, გამომცემლობა „ქართული აკადემიური წიგნი“
5. ნავარი, კ., ლანგლადი, ფ., 2005 „ენოლოგია“, თბილისი; თარგმანი, სამანიშვილი,გ. გამომცემლობა:LAVOISIER;
6. ჯანხოთელი გრ.,2005 „მეღვინეობა“ , გამოც. „მერანი -3“
7. ჯაფარიძე ზ., 2006 ყურძნის გადამამუშავების ახალი მეთოდები და რეჟიმები, თბილისი;
8. Ribereau-Gayon et al. 2006.: Handbook of enology 2nd ed., John Wiley & Sons Ltd: England;
9. Ronald S. Jackson, 2010 Wine Science principles and application.. Academic Press in Print Elsevier. USA.1015pp

დანართი 5

სამაგისტრო პროგრამის სწავლის შედეგების სამიზნე ნიშნულები კომპეტენციების მიხედვით

შედეგები	სამიზნე ნიშნული
ცოდნა-გაცნობიერება	

<p>1. აყალიბებს კვლევითი ნაშრომების შექმნის ტედენციებს, აგრეთვე მევენახეობისა და მეღვინეობის სფეროსთან დაკავშირებულ ენობრივ კომპეტენციებს შესაბამისი ლექსიკისა და სპეციფიკური მასალების დამუშავება-შესწავლით; იძიებს საკვლევო პრობლემის გადაჭრის გზებს;</p> <p>2. აღწერს ვენახის ნიადაგის გენეზისს, მის ფიზიკო-ქიმიურ თვისებებს და ახდენს ვენახის (მათ შორის ბიოვენახის) გაშენებას, ვაზის ორგანოების იდენტიფიცირებას, აღწერს მათ მორფოლოგიურად და ასაბუთებს მათ მნიშვნელობას, აანალიზებს ვაზის ცალკეულ ორგანოთა თავისებურებებს ნივთიერებათა ცვლის თვალსაზრისით (ფოტოსინთეზისა და სუნთქვის პროცესთან დაკავშირებული), აფასებს ვაზის ჯიშებს აგრობიოლოგიური და სამეურნეო მიმართულებით;</p> <p>3. აყალიბებს აზრებს მსოფლიოს მევენახეობა-მეღვინეობის რაიონების შესახებ, როგორცაა მრავალსაუკუნოვანი მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიის მქონე ევროპის ქვეყნები და იყენებს მათ გამოცდილებას, ამავე დროს კომბინირებას უკეთებს წარმოების იმ ტექნოლოგიურ პროცესებს, რომელიც დამახასიათებელია ყველა სახის (მათ შორის სპეციალური და უნიკალური, ძველი, ქართული, ტრადიციული ღვინის დაყენების ტექნოლოგია ქვევრში), ღვინოების წარმოებისათვის. განსაზღვრავს ალკოჰოლური დუდილის პროცესის სწორად წარმართვის და ხარისხოვანი ღვინომასალების მიღების ტექნოლოგიურ ციკლში მონაწილე მიკროორგანიზმებს, მათი მოქმედების პრინციპს;</p> <p>4. აორგანიზებს ყურძნის გადამუშავებისა და ფერმენტაციის პროცესს; არკვევს ყურძნის წვენისა და ღვინის ქიმიურ კომპონენტებს, ასევე, მათ ქიმიურ ცვლილებებს გადამუშავებისა და ვინიფიკაციის პროცესში;</p> <p>5. აყალიბებს ღრმა ცოდნის საფუძველზე მეღვინეობის კვლევის მეთოდებს და კვლევის დიზაინს. განიხილავს მეღვინეობის სფეროს ტრადიციულ და თანამედროვე ფიზიკურ, ქიმიურ, ბიოქიმიურ, ორგანოლექტიკურ და კვლევის დაზაინის ძირითადი მეთოდების უახლეს მიღწევებს;</p>	<p>სამეცნიერო კვლევის შედეგად მომზადებული ნაშრომი კონფერენციისა და სამეცნიერო ჟურნალისათვის.</p> <p>ვენახის გაშენება, ბიოყურძნის მოყვანა, საკუთარი ფერმერული მეურნეობის შექმნა</p> <p>მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობის გამოცდილების დანერგვა და გამოყენება ქართულ წარმოებაში; ტექნოლოგიური პროცესების სწორად წარმართვა</p> <p>ყურძნის წვენისა და ღვინის ქიმიური შედგენილობის დიაგნოსტიკა</p> <p>ახალი კვლევითი ან ანალიტიკური მეთოდების გამოყენებით შემუშავებული მიდგომების დანერგვა წარმოებაში.</p>
--	---

უნარი	
<p>6. იყენებს აღნიშნული დარგის უცხოელ სპეციალისტებთან შესაბამისი ტერმინოლოგიის მიხედვით მოპოვებული ქართულ და ინგლისურენოვან ლიტერატურას; იძიებს საკვლევ პრობლემის გადაჭრის გზებს, ახორციელებს აქტიურ კომუნიკაციას ინგლისურ ენაზე;</p> <p>7. უკავშირებს ვენახის ნიადაგის ფიზიკო-ქიმიურ თვისებებს მისი გავრცელების შესაძლებლობას, იკვლევს მევენახეობის აგროტექნიკას ჯიშის ფარგლებში; ქმნის სხვადასხვა დანიშნულების სავენახე პროექტს, ნერგავს ბიოყურძნის მოყვანის დროს ახალ თანამედროვე მეთოდებს, გეგმავს და ატარებს დამოუკიდებელ კვლევას ვაზის ბიოქიმიის სფეროში;</p> <p>8. იყენებს მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობის გამოცდილებას, განსაზღვრავს ალკოჰოლური დუდილის პროცესის სწორად წარმართვის და ხარისხოვანი ღვინომასალების მიღების ტექნოლოგიურ ციკლს, რომელიც მიმდინარეობს მიკროორგანიზმების მონაწილეობით, აყალიბებს ყველა სახის ღვინის დაყენების ტექნოლოგიურ პროცესს. არჩევს ქვევრის დამზადების ტრადიციულ მეთოდებს და სიახლეებს; პრაქტიკაში ახორციელებს მევენახეობის ძირითად აგროტექნიკურ და აგროტექნოლოგიურ ღონისძიებებს</p>	<p>დარგის ირგვლივ საკუთარი ხედვის ფორმულირება და არგუმენტირებული დასკვნების ჩამოყალიბება, შესაბამისი წყაროებისა და ციტირებების მითითებით,</p> <p>არსებულ პირობების გათვალისწინება და სიახლის დანერგვა მის მიერ გაშენებულ ვენახში ბიოყურძნის მოყვანისათვის.</p> <p>ტექნოლოგიური პროცესების ტექნო-ქიმიური კონტროლი და მიზანმიმართული მართვა</p>
პასუხისმგებლობა და ავტონომიურობა	
<p>9. ორგანიზებას უკეთებს რთველს და რთვლისთვის მზადებას, ადგენს რთვლის ვადებს; მონაწილეობას იღებს საწარმოში მიმდინარე ტექნოლოგიურ პროცესებში;</p> <p>10. განსაზღვრავს დამოუკიდებელი კვლევის მიმართულებას, დემონსტრირებას უკეთებს მეღვინეობის სფეროში კვლევის შედეგად მიღებული საკუთარი დასკვნების, არგუმენტებისა და კვლევის შედეგებს როგორც აკადემიური, ასევე პროფესიული საზოგადოებისათვის, ახდენს ექსპერიმენტირებას და აკეთებს დასკვნას;</p>	<p>რთვლის ორგანიზებული ჩატარება</p> <p>ჩატარებული კვლევის საფუძველზე მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის განვითარებაში მაგისტრანტის მიერ შეტანილი წვლილი;</p>

სწავლის შედეგის შეფასების მიზნით ხორციელდება სტუდენტთა მიღწევების შეფასება სასწავლო კურსებში და სტუდენტთა მიღწევებით იზომება, როგორც მათი თეორიული საბაზისო ცოდნა, ისე მათი პრაქტიკული უნარ-ჩვევები. სტუდენტების საერთო რაოდენობის 60% მიიღებს კონკრეტული შედეგის მაქსიმალური შეფასების 71%-ს და მეტს.

A-20%

B-30 %

C-10%

(მითითება: 15 % -იანი გადახრის 20%-ზე მეტის შემთხვევაში უნდა მოხდეს კურსების , სასწავლო მასალის, შეფასების მექანიზმის და ა.შ. სხვა საჭირო ინსტრუმენტების გადახედვა)

დანართი 1

**სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამა: „მევენახეობა და
მელვინეობა”
სასწავლო გეგმა**

N	სასწავლო კურსის კოდი	პროგრამის კომპონენტები	დამუშავების წინაპირობა	სავარაუდო სემესტრი	EC TS კრედიტი	საათი		
						საკონტაქტო	დამოუკიდებელი	სულ
		ძირითადი სწავლის სფეროს სავალდებულო კომპონენტები-110 კრედიტი						
1	AGS2VWEL	დარგობრივი უცხო ენა(ინგლისური ენა)	არ აქვს	შემოდგომა	5	46	79	125
2	AGS2.VVAW	კვლევითი ნაშრომის მომზადება (აკადემიური წერა)	არაქვს	გაზაფხული	5	32	93	125
3	AGS2VWVSM	ვენახის ნიადაგის მართვა	არაქვს	შემოდგომა	4	46	79	100
4	AGS2VWA	ამპელოგრაფია	არ აქვს	გაზაფხული	5	46	79	125
5	AGS2VWNTV	თანამედროვე ტენდენციები მევენახეობაში	არ აქვს	შემოდგომა	5	46	79	125
6	AGS2VWBV	ბიომევენახეობა	AGS2VWNTV თანამედროვე ტენდენციები მევენახეობაში	გაზაფხული	4	32	93	100
7	AGS2VWWB	ვაზის ბიოქიმია	არ აქვს	შემოდგომა	4	46	79	100

8	AGS2VWNTW	თანამედროვე ტენდენციები მეღვინეობაში	არ აქვს	გაზაფხული	5	46	79	125
9	AGS2VWTSW	სპეციალური ღვინოების ტექნოლოგია	არ აქვს	გაზაფხული	5	46	79	125
10	AGS2VWVWV	მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობა	არ აქვს	გაზაფხული	5	46	79	125
11	AGS2VWBSAGW	ყურძნისა და ღვინის სენსორული ანალიზი	არ აქვს	შემოდგომა	4	46	79	100
12	AGS2VWECH	ენოქიმია	არ აქვს	გაზაფხული	5	46	79	125
13	AGS2VWTQTGW	ქართული ტრადიციული ღვინოების ტექნოლოგია და ქვევრი	არ აქვს	შემოდგომა	4	46	79	100
14	AGS2VWRMRDW	კვლევის მეთოდები და კვლევის დიზაინი მეღვინეობაში	არ აქვს	გაზაფხული	5	46	79	125
15	AGS2 NTWM	ახალი ტენდენციები ღვინის მიკრობიოლოგიაში	არ აქვს	გაზაფხული	5	32	93	125
16	AGS2VWPV	პრაქტიკა მევენახეობაში	AGS2VWNTW თანამედროვე ტენდენციები მევენახეობაში	გაზაფხული	5	96	32	125
17	AGS2VWPW	პრაქტიკა მეღვინეობაში	AGS2VWNTW თანამედროვე ტენდენციები მეღვინეობაში	შემოდგომა	5	96	32	125
18	AGS2VWDDMT	სამაგისტრო ნაშრომის შესრულება და დაცვა		გაზაფხული	30	32	93	750
ძირითადი სწავლის სფეროს არჩევითი კომპონენტები -10 კრედიტი								
1	AGS2VWDHS	უმადლესი სკოლის დიდაქტიკა	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხული	5	46	79	125
2	AGS2VWCHA	სოფლის მეურნეობის ქიმიზაცია	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხული	5	46	79	125
3	AGS2VWVE	ვაზის ეკოლოგია	არა	შემოდგომა/გაზაფხული	5	46	79	125

			აქვს	ული				
4	AGS2VWWT	ღვინის ტურიზმი	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხ ული	5	32	93	125
5	AGS2VWVPDIPM	ვაზის მავნებელ- დაავადებები და ინტეგრირებული დაცვის მეთოდები	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხ ული	5	46	79	125
6	AGS2VWTHADGO	ყურძნისეული წარმოშობის მაღალალკოჰოლური სასმელების ტექნოლოგია	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხ ული	5	46	79	125
7	AGS2VWTEWF	ღვინის საწარმოთა ტექნოლოგიური მოწყობილობები	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხ ული	5	46	79	125
8	AGS2VWTSW	ცქრიალა და შუმხუნა ღვინის წარმოების ტექნოლოგია	არა აქვს	შემოდგომა/გაზაფხ ული	5	46	79	125
	ს უ ლ				120			