

სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამა „მევენახეობა და მეღვინეობა“ დაშვების წინაპირობები

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.

თემატიკა, საიდანაც შედგენილი იქნება სპეციალობის საგამოცდო ტესტები:

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. ბალათურია 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 გადამუშავების 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