

## პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

მაგისტრატურაში სწავლის უფლება აქვს არანაკლებ (01) აგრარული მეცნიერების, (05) საბუნებისმეტყველო მეცნიერების ბაკალავრის ან მასთან გათანაბრებული აკადემიური ხარისხის მქონე პირს, რომელიც ფლობს ინგლისურ ენას B2 დონეზე, რაც დადასტურებულია აკრედიტებული დაწესებულების მიერ გაცემული დოკუმენტით (სერტიფიკატით), ან შიდა საუნივერსიტეტო ტესტირებით. ჩარიცხვა ხდება სამაგისტრო გამოცდების შედეგების საფუძველზე (საერთო სამაგისტრო გამოცდა და სტუ-ს მიერ განსაზღვრული გამოცდა/გამოცდები/ და ინგლისურ ენაზე შედგენილი სასპეციალიზაციო ტესტები). გამოცდების საკითხები/ტესტები განთავსდება სტუ-ს სწავლების დეპარტამენტის ვებგვერდზე [http://gtu.ge/Study-Dep/News/?ELEMENT\\_ID=12830](http://gtu.ge/Study-Dep/News/?ELEMENT_ID=12830) გამოცდების დაწყებამდე მინიმუმ ერთი თვით ადრე. პროგრამაზე ჩარიცხვა სამაგისტრო გამოცდების გავლის გარეშე შესაძლებელია საქართველოს განათლების, მეცნიერების, კულტურისა და სპორტის სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

## პროგრამის მიზანია:

სამაგისტრო პროგრამის მიზანია სტუდენტს შეასწავლოს მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობაში

ვაზისა და ღვინის ისტორიული გავრცელება-განვითარების ეტაპები, მსოფლიო მევენახეობის დარგში ვაზის ჯიშურ მრავალფეროვნებაზე დაფუძნებული ვენახის გაშენება-მოვლის დამკვირდებული და თანამედროვე მეთოდების, ვენახში ჩასატარებელი აგროტექნოლოგიური პროცესების სრული ციკლი და მართვის თავისებურებები.

მევენახეობა-მეღვინეობის საერთაშორისო რეგულაციებისა და გაიდლაინების გათვალისწინებით მსოფლიო ღვინისა და ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლური სასმელების წარმოებაში ყურძნის გადამუშავების თანამედროვე, ინოვაციური და ტრადიციული ტექნოლოგიები, დარგის ტენდენციები, მიმდინარე მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური პროცესები, თანამედროვე ანალიზური ტექნიკის გამოყენებით ღვინის ხარისხის კონტროლის ლაბორატორიული კვლევა, კვლევისთვის შესაბამისი მეთოდის შერჩევა და დაგეგმვა;

ღვინისა და სასმელების ხარისხისა და სენსორული შეფასების საერთაშორისო მეთოდები და პრაქტიკაში დანერგილი სისტემები, ღვინის დაავადებები, მათი გამოძწვევი მიზეზები და პრევენციული მეთოდები; მსოფლიო ღვინის ტურიზმის ბაზარზე მიმდინარე ტენდენციები, ტურისტული პაკეტების, მათ შორის, „ღვინის გზა“ დაგეგმვა-შემუშავება და პოპულარიზაცია მსოფლიო ტენდენციების გათვალისწინებით.

და მოამზადოს თეორიული და პრაქტიკული უნარ-ჩვევების მქონე, დარგში საერთაშორისო სტანდარტების შესაბამისი მევენახეობისა და მეღვინეობის მაგისტრი - შრომის ბაზარზე კონკურენტუნარიანი და კვალიფიციური კადრი, რომელიც მართავს ღვინის წარმოების სრულ ჯაჭვს ვენახის გაშენებიდან-საბოლოო პროდუქტამდე.

## სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

- აღწერს მევენახეობის ორგანიზაციული და სეზონური მართვის ძირითად

პრინციპებს; ვაზის განვითარების ძირითად სეზონურ ფაზებსა და მცენარეში მიმდინარე ფიზიოლოგიურ პროცესებს, აგროკლიმატური პირობების გავლენას ვაზისა და ღვინის ხარისხზე, ვენახების ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მართვის ეფექტურ და მდგრად სისტემებს, დარგში თანამედროვე ტენდენციების ძირითად პროცესებს, ასევე აღწერს მევენახეობაში გავრცელებულ დაავადებებსა და მავნებლებს, და მსჯელობს პრევენციის მიზნით ინტეგრირებული დაცვის სისტემებზე, თანამედროვე მოთხოვნების შესაბამისად დამოუკიდებლად გეგმავს ვენახის მოვლა-მოყვანის ოპერაციებს, განიხილავს მცენარის ზრდა-განვითარების პროცესში შესაძლო პრობლემებს და გეგმავს მათი გადაჭრის გზებს.

- სასურველი საბოლოო პროდუქტის მიღების მიზნით, აფასებს ნიადაგის რესურსების ვარგისიანობას, განსაზღვრავს ოპტიმალური რთველის თარიღს, გეგმავს შესაბამის ტექნოლოგიასა და აყალიბებს ალკოჰოლური დუდილის წარმართვის პროცესს, აანალიზებს სეზონურ ოპერაციებს, მოქმედი რეგულაციების შესაბამისად მართავს ყურძნის მოვლა-მოყვანისა და ენოლოგიურ პროცესებს.
- მსჯელობს მსოფლიო მევენახეობა-მელვინეობის, მათ შორის ადგილწარმოშობის დასახელებების, რეგიონებზე, ვაზის ჯიშებსა და აგროტექნოლოგიურ პროცესებზე; არსებული კანონდებლობით გათვალისწინებული მოთხოვნების შესაბამისად წარმოებულ ტრადიციულ, კლასიკურ და ინოვაციურ პროდუქციის თავისებურებებზე;
- აღწერს ყურძნისა და ღვინის ანალიზის მეთოდებს, ყურძნის გადამუშავების დროს მიმდინარე ქიმიურ-ფიზიკურ პროცესებს, მსჯელობს პროცესების მსვლელობისას აუცილებელ გადაწყვეტილებებსა და მათი განხორციელების გზებზე.
- ახდენს ღვინის დაავადებების იდენტიფიცირებას, მსჯელობს მათი წარმოქმნის მიზეზებზე, შეიმუშავებს მათი აღმოფხვრის გზებს. გეგმავს ალკოჰოლური სასმელების დეგუსტაციას საერთაშორისო მოთხოვნებისა და სტანდარტების გათვალისწინებით;
- მარკეტინგული კუთხით, მსჯელობს მსოფლიო ალკოჰოლური სასმელების ბაზრის ტენდენციებზე, ბაზრის კვლევის თანამედროვე ინსტრუმენტებზე, კომპანიების სტრუქტურასა და ქვეყნებს შორის არსებულ სავაჭრო შესაძლებლობებზე, დამოუკიდებლად გეგმავს ბაზრის კვლევას, ბიზნესის, ბრენდისა და პროდუქტის განვითარების შესაბამისად კმაყოფილი მომხმარებლის მოზიდვის სტრატეგიას;
- ტურიზმის ჭრილში ღვინოს, განიხილავს, როგორც უძველესს კულტურას მსოფლიოში ტურიზმის ერთ-ერთი მიმართულების-ენოტურიზმის-განვითარების ხელშემწყობ პროდუქტს. აანალიზებს მსოფლიოში ღვინის ტურიზმისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს, ცნობადობის ამალგების მიზნით გეგმავს აუცილებელ ღონისძიებებსა და აქტივობებს;
- გეგმავს და ახდენს უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გათვალისწინებით, კვლევის დამოუკიდებლად განხორციელებას. კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე მევენახეობა-მელვინეობის პრობლემების ირგვლივ შეიმუშავებს თავის დასკვნებს, პერსპექტივებსა და ინოვაციურ წინადადებებს. აკადემიურ თუ პროფესიულ საზოგადოებასთან კომუნიკაციისას აყალიბებს არგუმენტებს;
- იზიარებს და იცავს ეთიკური და პროფესიული პასუხისმგებლობის ნორმებს, დასაბუთებულად წარმოაჩენს მევენახეობა-მელვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;

## შეფასების სისტემა:

შეფასება ხდება 100 ქულიანი სკალით.

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 სტუ-ის ვებგვერდზე:

საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტში სასწავლო პროცესის მართვის ინსტრუქცია <https://gtu.ge/Study-Dep/Forms/Forms.php> საკვალიფიკაციო ნაშრომის შეფასების კრიტერიუმები და სკალები მოცემულია მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის კვლევითი კომპონენტის შეფასების წესში სტუ-ს ვებ გვერდზე: [https://gtu.ge/Learning/debuleba\\_magistraturis\\_sesaxeb.php](https://gtu.ge/Learning/debuleba_magistraturis_sesaxeb.php)

დეტალური ინფორმაცია მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის კვლევითი კომპონენტის შეფასების წესის შესახებ მოცემულია სტუ-ს ვებ გვერდზე: [https://gtu.ge/Learning/debuleba\\_magistraturis\\_sesaxeb.php](https://gtu.ge/Learning/debuleba_magistraturis_sesaxeb.php)

## სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით

№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1	მევენახეობა და ვენახის მენეჯმენტის სისტემები	5
2	ვაზის ფიზიოლოგია	4
<b>სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები</b>		
3.1	მევენახეობისა და მეღვინეობის რეგულირება	4
3.2	აგროდაზღვევა	
3.3	საღვინე ყურძენი და მსოფლიოს მევენახეობის რეგიონები	
4	ვაზის მავნებელ-დაავადებები და ინტეგრირებული დაცვის მეთოდები	4
5	ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მენეჯმენტი	4
6	ღვინის მიკრობიოლოგიის გაძლიერებული კურსი	5
7	ენოქიმია	4
8	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები	6

9	ვენახის გაშენება და მოვლა	5
10	საველე პრაქტიკა მევენახეობაში	6
	<b>სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები</b>	
11.1	ღვინისა და სასმელების მარკეტინგი	4
11.2	მსოფლიოს ღვინოები და ღვინის წარმოების მეთოდები	
11.3	ცქრიალა ღვინის წარმოება	
12	ღვინისა და ტკბილის ანალიზის მეთოდები	4
13	ღვინის ტურიზმი	5
14	ყურძნისეული წარმოშობის დისტილირებული ალკოჰოლური სასმელების წარმოება	5
15	ღვინის სენსორული შეფასება	5
16	საწარმოო პრაქტიკა ღვინის ქარხანაში	5
	<b>კვლევითი კომპონენტი</b>	