

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

ბაკალავრიატში სწავლის უფლება აქვს მხოლოდ სრული ზოგადი განათლების დამადასტურებელი სახელმწიფო სერტიფიკატის მფლობელს ან მასთან გათანაბრებულ პირს, რომელიც ჩაირიცხება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

პროგრამის მიზანია:

- მოამზადოს ეროვნულ და საერთაშორისო დონეზე აღიარებული პრაქტიკული უნარებისა და ზოგადი თეორიული ცოდნის, მქონე შრომის ბაზრის მოთხოვნებზე ორიენტირებული და კონკურენტუნარიანი ბაკალავრი.
- ჩამოუყალიბოს ვენახის გაშენების, ყურძნის მოვლა-მოყვანის, ხარისხიანი ნედლეულის მიღების, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის მიღების, ღვინის წარმოების კლასიკური, ტანამედროვე და ინოვაციური ტექნოლოგიური სქემების, ღვინის შეფასების საჭირო ცოდნა და პრაქტიკული უნარები.
- შეუქმნას კურსდამთავრებულს მევენახეობა-მეღვინეობის მიმართულებით სწავლის შემდგომ საფეხურზე გაგრძელებისა და უწყვეტი დარგობრივი განვითარებისათვის მყარი საფუძველი.

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

○ **ფლობს** მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის, მისი ისტორიული განვითარებისა და არსებული გამოწვევების, ძირითადი თეორიული ცნებებისა და ტექნოლოგიური პროცესების შესახებ ფართო ცოდნას;

○ **დეტალურად აღწერს** მევენახეობის ძირითადი ზონებისა და მიკროზონების თავისებურებებს, ვაზის გავრცელებულ და რეკომენდებულ ჯიშებს, ნიადაგთა ტიპებსა და მათი ნაყოფიერების ამაღლების მეთოდებს, ვაზის გაშენებისა და დიზაინის თავისებურებებს, ყურძნის გადამუშავებისას მიმდინარე ბიოქიმიურ, ფიზიკო-ქიმიურ პროცესებს, გადამუშავების ტრადიციულ და ინოვაციურ ტექნოლოგიურ სქემებს;

○ **ანალიზებს** სავენახე ნაკვეთის შერჩევის კრიტერიუმებს, ვენახის გაშენებისა და მოვლის კალენდარულად გაწერილ აგროტექნოლოგიურ ღონისძიებებს, ვაზის ფიზიოლოგიას, ყურძნის გადამუშავებისას მიმდინარე ფიზიკურ-ქიმიურ პროცესებს, ღვინის საწარმოთა ტექნოლოგიურ აღჭურვილობას და მის სპეციფიკას, აგრეთვე ღვინის წარმოების პროცესში მიმდინარე ძირითად მიკრობიოლოგიურ ცვლილებებს სრული ტექნოლოგიური ჯაჭვის ანალიზის საფუძველზე.

○ **ერკვევა** სერტიფიცირებული ნერგის მნიშვნელობის და ვენახის კადასტრის საჭიროების, ვენახის მართვის პრინციპების, რთველის ორგანიზების და საწარმოში რთველამდე და მის შემდგომ გადამუშავების ოპერაციების ეტაპობრივად მიმდინარეობის საკითხებსა და გამოყენებული მანქანა-აპარატების მუშაობის სპეციფიკაში;

○ **ავლენს** ფართო ცოდნას მავნებელ-დაავადებებისა და მათ წინააღმდეგ ინტეგრირებული მართვის სისტემების, უალკოჰოლო და ალკოჰოლიანი წარმოშობის პროდუქციის წარმოების კლასიკური, ტრადიციული (ქვევრი) და ინოვაციური ტექნოლოგიური სქემების, გამოყენებული ენოლოგიური მასალების, ღვინის დაავადებათა და მათი პრევენციული ღონისძიებების გატარების სქემების, მარკეტინგის, ტურიზმისა და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი და

საერთაშორისო მარეგულირებელი დოკუმენტების მნიშვნელობის შესახებ და აყალიბებს დასაბუთებულ დასკვნებს.

○ მევენახეობა-მელვინეობის სამართლებრივი რეგულაციების ფართო ცოდნაზე დაყრდნობით **იყენებს** ყურძნის, ღვინისა და სხვა ყურძნისეული პროდუქტების ხარისხის შეფასების ლაბორატორიულ და სენსორულ მეთოდებს;

○ წინასწარ განსაზღვრული მითითებების საფუძველზე **ახორციელებს** ვენახის გაშენებას, ვენახში ჩასატარებელ ოპერაციებს, ვაზის მავნებელ-დაავადებთან ბრძოლის ინტეგრირებული დაცვის ღონისძიებებს, ყურძნისეული წარმოშობის პროდუქციის დამზადების ტექნოლოგიურ ოპერაციებს;

○ ადგილობრივი და საერთაშორისო მარეგულირებელი დოკუმენტების გათვალისწინებით, **ახდენს** მარნის რეცხვა-სანიტარიზაციას, რთველის ორგანიზებას, საწარმოთა დაპროექტებას, უსაფრთხოების ზომების სრული დაცვით საწარმოში მანქანა-დანადგარებთან მუშაობას, ღვინის ფიზიკო-ქიმიური ანალიზების ჩატარებას და ღვინის სენსორულ შეფასებას;

○ **იყენებს** მიღებული თეორიული ცოდნის გაფართოების, რეალურ სამუშაო გარემოში პრაქტიკული განხორციელების, შემოქმედებითი, ინტერდისციპლინური აზროვნების განვითარების უნარებს;

○ აპრობირებული კვლევის მეთოდების გამოყენებით მევენახეობა-მელვინეობის სფეროში **ქმნის** აკადემიური სტანდარტების შესაბამის ნაშრომს, ზეპირი და წერილობითი დასკვნების საშუალებით წარუდგენს მას სფეროს სპეციალისტებს და არასპეციალისტებს.

○ **ახდენს** ინდივიდუალური და გუნდური მუშაობის პროცესში საკუთარი და სხვების განვითარების საჭიროებების იდენტიფიცირებას, დაგეგმვას, მევენახეობა-მელვინეობის სფეროში თავის სწავლისა და საქმიანობას დამოუკიდებლად წარმართავას, პროფესიული ეთიკისა და აკადემიური კეთილსინდისიერების პრინციპების დაცვით;

შეფასების სისტემა:

შეფასება ხდება 100 ქულიანი სისტემით.

დადებით შეფასებად ჩაითვლება:

- (A) - ფრიადი - მაქსიმალური შეფასების 91% და მეტი;
- (B) - ძალიან კარგი - მაქსიმალური შეფასების 81-90%;
- (C) - კარგი - მაქსიმალური შეფასების 71-80%;
- (D) - დამაკმაყოფილებელი - მაქსიმალური შეფასების 61-70%;
- (E) - საკმარისი - მაქსიმალური შეფასების 51-60%;

უარყოფით შეფასებად ჩაითვლება:

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

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით		
№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1.	უცხოური ენა	
1.1	ინგლისური ენა – 1	5
1.2	ფრანგული ენა-1	
1.3	გერმანული ენა –1	
1.4	რუსული ენა -1	
1.5	უცხოური ენა (იტალიური) – A1.1	
2.	ზოგადი ფიზიკა A2	4
3.	ზოგადი და არაორგანული ქიმია	5
4.	უმაღლესი მათემატიკის საფუძვლები	5
5.	აგრონომია	5
6.	მევენახეობა და მეღვინეობა: ისტორია და გამოწვევები	4
7.	სახელმწიფო ენის სპეციალური კურსი	5
8.	გამოყენებითი ინფორმატიკის საფუძვლები 1	4
9.	არჩევითი ჰუმანიტარული სასწავლო კურსები: 3 კრედიტი	
9.1	აკადემიური წერის ელემენტები	3
9.2	ენობრივი კომუნიკაციების თანამედროვე ტექნოლოგიები	
9.3	საქართველოს ისტორია	
9.4	სოციოლოგიის შესავალი	
9.5	ფილოსოფიის საფუძვლები	
9.6	შესავალი ფსიქოლოგიაში	
10.	არჩევითი უცხო ენა 2	
10.1	ინგლისური ენა – 2	5
10.2	ფრანგული ენა-2	
10.3	გერმანული ენა –2	
10.4	რუსული ენა -2	
10.5	უცხოური ენა (იტალიური) - A1.2	
11.	ბიოორგანული ქიმია	5
12.	მცენარეთა ბიოლოგია 1. მცენარეთა მორფოლოგია და სისტემატიკა	5
13.	ნიადაგმცოდნეობა	5
14.	მოწყობილობათა ოპერაციები	5
15.	არჩევითი უცხო ენა 3	
15.1	ინგლისური ენა – 3	5
15.2.	ფრანგული ენა-3	
15.3.	გერმანული ენა -3	
15.4.	რუსული ენა -3	
15.5.	უცხოური ენა (იტალიური) – A2.1	
16.	ზოგადი ბიოქიმია	4

17.	ენოლოგიისა და ფერმენტაციის ქიმია	6
18.	მცენარეთა ბიოლოგია 2. მცენარეთა ციტოლოგია და ანატომია	5
19.	თავისუფალი კომპონენტები	5
20.	არჩევითი უცხო ენა 4	
20.1	ინგლისური ენა – 4	5
20.2.	ფრანგული ენა-4	
20.3	გერმანული ენა -4	
20.4	რუსული ენა -4	
20.5	უცხოური ენა (იტალიური) – A2.2	
21.	ენოლოგიის პრინციპები და ელემენტები	6
22.	ეკონომიკის პრინციპები	5
23.	ზოგადი მიკრობიოლოგია	5
24.	ეკოლოგია სოფლის მეურნეობისათვის	5
25.	სასოფლო -სამეურნეო მექანიზაცია	4
26.	სპეციალობის სავალდებულო არჩევითი კომპონენტები (10 კრედიტი)	
26.1	იტალიის ისტორია და კულტურა	5
26.2	ერთწლოვანი კულტურების მოვლა-მოყვანა	4
26.3	Professional English in viticulture and enology	5
26.4	ორგანული სოფლის მეურნეობა	5
26.5	მევენახეობა მეღვინეობის ეკონომიკა და კანონმდებლობა	6
27.	ღვინის მიკრობიოლოგია	5
28.	ვაზის დაცვა: ენტომოლოგია	5
29.	ვაზის დაცვა: მცენარეთა პათოლოგია	5
30.	ვაზის ფიზიოლოგია	5
31.	აგროკლიმატოლოგიის საფუძვლები მევენახეობაში	4
32.	ამპელოგრაფია და გენეტიკური გაუმჯობესება	5
33.	სპეციალური ღვინოებისა და დისტილირებული სასმელების ტექნოლოგია	6
34.	საწარმოთა დაპროექტების საფუძვლები	6
35.	შრომის უსაფრთხოება და საგანგებო სიტუაციების მართვა	4
36.	სურსათის უვნებლობა	5
37.	ღვინის მარკეტინგი და ღვინის ბაზრის შეფასება	6
38.	ღვინის სენსორული შეფასება	5
39.	ენოქიმიური ანალიზები	5
40.	საწარმოო პრაქტიკა	
40.1	პრაქტიკა ღვინის საწარმოში	8
40.2	პრაქტიკა ბრენდის საწარმოში	
41	ტურიზმის მენეჯმენტი	6
42.	მევენახეობისა და მეღვინეობის დარგის სამართლებრივი რეგულირება, ადგილწარმოშობის დაცვა	6

43.	მეღვინეობის რეგიონები და დეგუსტაცია	6
44.	საველე პრაქტიკა მევენახეობაში	8
45.	კულტივირების ტექნოლოგია	5
46	საბაკალავრო ნაშრომი	5