

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა

მაგისტრატურაში სწავლის უფლება აქვს არანაკლებ ბაკალავრის ან მასთან გათანაბრებული აკადემიური ხარისხის მქონე პირს (სწავლის სფეროების კლასიფიკატორის დეტალური სფეროს მიხედვით: ინტერდისციპლინური - “მევენახეობა და მეღვინეობა”; „ბიოლოგია“; „გარემოსმცოდნეობა“; „სურსათის გადამუშავება“; „მემცენარეობა და მეცხოველეობა“; „მებაღეობა“), რომელიც ჩაირიცხება სამაგისტრო გამოცდების შედეგების საფუძველზე (საერთო სამაგისტრო გამოცდა და სტუ-ს მიერ განსაზღვრული გამოცდა/გამოცდები). გამოცდების საკითხები/ტესტები განთავსდება სტუ-ს სწავლების დეპარტამენტის ვებგვერდზე <http://www.gtu.ge/study/index.php>, გამოცდების დაწყებამდე მინიმუმ ერთი თვით ადრე. პროგრამაზე ჩარიცხვა სამაგისტრო გამოცდების გავლის შემდეგ, შესაძლებელია საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

სავალდებულოა ინგლისური ენის B2 დონეზე ფლობის დამადასტურებელი სერთიფიკატის/დოკუმენტის წარმოდგენა.

აპლიკანტებს, რომლებსაც განათლება მიღებული აქვთ საზღვარგარეთ (გავლილი აქვთ უცხოურენოვანი პროგრამა) გამოცდის ჩაბარება ან სერთიფიკატის წარმოდგენა არ მოეთხოვებათ.

აპლიკანტი, რომელიც ვერ წარმოადგენს აღნიშნულ სერთიფიკატს, ვალდებულია ტესტირება გაიაროს სტუ-ის კომპიუტერულ ცენტრში ინგლისურ ენაში.

პროგრამის მიზანია:

მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის მიზანია სტუდენტს შეასწავლოს:

- მსოფლიო მევენახეობის დარგში ვაზის ჯიშურ მრავალფეროვნებაზე დაფუძნებული ვენახის გაშენება-მოვლის თანამედროვე და ინოვაციური მეთოდები, ვენახში ჩასატარებელი აგროტექნოლოგიური პროცესების სრული ციკლი და მართვის თავისებურებები.
- მევენახეობა-მეღვინეობის საერთაშორისო სტანდარტების გათვალისწინებით მსოფლიო ღვინისა და ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლური სასმელების წარმოებაში ყურძნის გადამუშავების ტრადიციული, თანამედროვე, ინოვაციური ტექნოლოგიები; ღვინისა და სასმელების ხარისხისა და სენსორული შეფასების საერთაშორისო მეთოდები და პრაქტიკაში დანერგილი სისტემები, საერთაშორისო სამეცნიერო მეთოდოლოგიის გამოყენებით მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში ექსპერიმენტების დაგეგმვა-მართვა.
- მოამზადოს თეორიული და პრაქტიკული უნარების მქონე, შრომის ბაზარზე კონკურენტუნარიანი და კვალიფიციური კადრი/მევენახეობისა და მეღვინეობის მაგისტრი, რომელიც მართავს წარმოების სრულ ჯაჭვს ვენახის გაშენებიდან - საბოლოო პროდუქტის მიღებამდე.

სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)

1. 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; 2. აფასებს ნიადაგის რესურსების ვარგისიანობას სასურველი საბოლოო პროდუქტის მიღების მიზნით; 3. განსაზღვრავს ოპტიმალური როველის თარიღს, გეგმავს შესაბამის ტექნოლოგიასა და აყალიბებს ალკოჰოლური დუღილის წარმართვის პროცესს, აანალიზებს სეზონურ ოპერაციებს. მართავს ყურძნის მოვლა-მოყვანისა და ენოლოგიურ პროცესებს მოქმედი რეგულაციების შესაბამისად; 4. მსჯელობს მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობის, მათ შორის ადგილწარმოშობის დასახელებების, რეგიონებზე, ვაზის ჯიშებსა და აგროტექნოლოგიურ პროცესებზე; არსებული კანონდებლობით გათვალისწინებული მოთხოვნების შესაბამისად წარმოებულ ტრადიციულ, კლასიკურ და ინოვაციურ პროდუქციის თავისებურებებზე; 5. აღწერს ყურძნისა და ღვინის ანალიზის მეთოდებს, ყურძნის გადამამუშავების დროს მიმდინარე ქიმიურ-ფიზიკურ პროცესებს, მსჯელობს პროცესების მსვლელობისას აუცილებელ გადაწყვეტილებებსა და მათი განხორციელების გზებზე; 6. ახდენს ღვინის დაავადებების იდენტიფიცირებას, მსჯელობს მათი წარმოქმნის მიზეზებზე, შეიმუშავებს მათი აღმოფხვრის გზებს. გეგმავს ალკოჰოლური სასმელების დეგუსტაციას საერთაშორისო მოთხოვნებისა და სტანდარტების გათვალისწინებით; 7. მსჯელობს მსოფლიო ალკოჰოლური სასმელების ბაზრის ტენდენციებზე მარკეტინგული კუთხით, ბაზრის კვლევის თანამედროვე ინსტრუმენტებზე, კომპანიების სტრუქტურასა და ქვეყნებს შორის არსებულ სავაჭრო შესაძლებლობებზე. გეგმავს დამოუკიდებლად ბაზრის კვლევას, ბიზნესის, ბრენდისა და პროდუქტის განვითარების შესაბამისად კმაყოფილი მომხმარებლის მოზიდვის სტრატეგიას; 8. განიხილავს ტურიზმის ჭრილში ღვინოს როგორც უძველესს კულტურას მსოფლიოში და ტურიზმის ერთ-ერთი მიმართულების - ენოტურიზმის - განვითარების ხელშემწყობ პროდუქტს. აანალიზებს მსოფლიოში ღვინის ტურიზმისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს, ცნობადობის ამადლების მიზნით გეგმავს აუცილებელ ღონისძიებებსა და აქტივობებს; 9. გეგმავს და ახდენს უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გათვალისწინებით, კვლევის დამოუკიდებლად განხორციელებას. კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე მევენახეობა-მეღვინეობის პრობლემების ირგვლივ შეიმუშავებს თავის დასკვნებს, პერსპექტივებსა და ინოვაციურ წინადადებებს. აკადემიურ თუ პროფესიულ საზოგადოებასთან კომუნიკაციისას აყალიბებს არგუმენტებს; 10. იზიარებს და იცავს ეთიკური და პროფესიული პასუხისმგებლობის ნორმებს, დასაბუთებულად წარმოაჩენს მევენახეობა-მეღვინეობის 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 ერთხელგასვლის უფლება;
- (F) - ჩაიჭრა - შეფასების 40 ქულა და ნაკლები, რაც ნიშნავს, რომ სტუდენტის მიერჩატარებული სამუშაო არ არის საკმარისი და მას საგანი ახლიდან აქვს შესასწავლი.

კვლევითი კომპონენტი: სამაგისტრო ნაშრომის დასრულება და დაცვა - სამაგისტრო ნაშრომის დაცვაზე დაიშვება პირი, რომელმაც შეასრულა საგანმანათლებლო პროგრამით გათვალისწინებული ყველა სასწავლო კომპონენტი.

დასრულებული საკვალიფიკაციო ნაშრომი წარმოადგენს მაგისტრანტის დამოუკიდებელი კვლევითი მუშაობის შედეგს. დასრულებული საკვალიფიკაციო ნაშრომის წარდგენის, საჯარო დაცვისა და შეფასება ხორციელდება ერთჯერადად, შეფასება ხდება 100 ქულით.

შეფასების წესი და პროცედურა განსაზღვრულია უნივერსიტეტის აკადემიური საბჭოს მიერ 2020 წლის 14 აგვისტოს №01-05-04/133 დადგენილებით დამტკიცებული

საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის დებულებით მაგისტრატურის შესახებ,

დანართი 2 <https://gtu.ge/Study-Dep/Forms/Regulations.php>

მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის სასწავლო კომპონენტის შეფასების წესი იხილეთ საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტში სასწავლო პროცესის მართვის ინსტრუქციაში შემდეგ ელექტრონულ მისამართზე:

<https://gtu.ge/Study-Dep/Forms/Forms.php>

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით

№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1	ამპელოგრაფია	5
2	ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მართვა	4
3	ღვინისა და ყურძნისეული წარმოშობის პროდუქტების ტექნოლოგია	6
4	ღვინის ქიმია	5
5	ღვინის მიკრობიოლოგიის გალიერებული კურსი	5
6	ვაზის ბიოლოგია და ფიზიოლოგია	5
7	ქვევრის ღვინის ტრადიციული ტექნოლოგია	4
8	მოწყობილობათა ოპერაციები	4
9	ვაზის მავნებელ-დაავადებები და ინტეგრირებული დაცვის მეთოდები	4
10	ღვინისა და ტკბილის ანალიზის მეთოდები	4
11	მევენახეობის ოპერაციული მართვა	5
12	საველე პრაქტიკა მევენახეობაში	5
	სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები	
13.1	აგროკლიმატური რესურსები და კლიმატის ცვლილება	4

13.2.	საღვინე ყურძენი და მსოფლიო მევენახეობის რეგიონები	
13.3.	აგროდაზღვევა	
13.4.	ვაზის სელექცია	
13.5	სასმელებისა და ღვინის მარკეტინგი	
14	აკადემიური წერა	5
15	კვლევის მეთოდოლოგია და ექსპერიმენტი	5
16	ღვინის სენსორული შეფასება	5
17	ღვინის წარმოების ხარისხის მართვა	4
18	საწარმოო პრაქტიკა ღვინის საწარმოში	6
19.1	საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (ინგლისური)	5
	საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (გერმანული)	
	საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (ფრანგული)	
	საქმიანი კომუნიკაცია უცხოურ ენაზე (რუსული)	
19.2	დარგობრივი ტექსტის თარგმნის თეორია და პრაქტიკა (ინგლისური)	
	დარგობრივი ტექსტის თარგმნის თეორია და პრაქტიკა (ფრანგული)	
	დარგობრივი ტექსტის თარგმნის თეორია და პრაქტიკა (გერმანული)	
	დარგობრივი ტექსტის თარგმნის თეორია და პრაქტიკა (რუსული)	
19.3.	ღვინის ტურიზმი	
19.4.	მსოფლიო ღვინოები და ღვინის წარმოების მეთოდები	
19.5	მევენახეობისა და მეღვინეობის რეგულირება	
	კვლევითი კომპონენტი	30