



საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი
GEORGIAN TECHNICAL UNIVERSITY

დამტკიცებულია
 სტუ-ს აკადემიური საბჭოს
 2015 წლის 20 თებერვლის №
 1438 დადგენილებით
მოდირიგირებულია
 სტუ-ს აკადემიური საბჭოს
 2020 წლის 29 აპრილის
 № 01-05-04/80 დადგენილებით

მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამა

პროგრამის სახელწოდება

მევენახეობა და ენოლოგია

Viticulture and Enology

ფაკულტეტი

აგრარულ მეცნიერებების და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტი

Faculty of Agricultural Sciences and Bio Systems Engineering

პროგრამის ხელმძღვანელი

პროფესორი დავით მალრაძე

მისანიჭებელი კვალიფიკაცია

მევენახეობისა და მეღვინეობის მაგისტრი
 (Master of Viticulture and Enology)

მიენიჭება საგანმანათლებლო პროგრამის არანაკლებ 120 კრედიტის შესრულების შემთხვევაში

სწავლების ენა

ინგლისური

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 გამოცდების დაწყებამდე მინიმუმ ერთი თვით ადრე. პროგრამაზე ჩარიცხვა სამაგისტრო გამოცდების გავლის გარეშე შესაძლებელია საქართველოს განათლების, მეცნიერების, კულტურისა და სპორტის სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

პროგრამის აღწერა

პროგრამა შედგენილია ECTS სისტემით, 1 კრედიტი უდრის 25 საათს, რომელშიც იგულისხმება,

როგორც საკონსტაქტო, ისე დამოუკიდებელი მუშაობის საათები. კრედიტების განაწილება წარმოდგენილია პროგრამის სასწავლო გეგმაში. პროგრამა გრძელდება 2 წელი (4 სემესტრი) და მოიცავს 120 კრედიტს: სასწავლო კომპონენტი - 75 კრედიტი; კვლევითი კომპონენტი - 45 კრედიტი, რომელიც მოიცავს სამაგისტრო კვლევის პროექტს/პროსპექტუსს - 5 კრედიტი, თეორიულ/ექსპერიმენტულ კვლევა/კოლოკვიუმს - 10 კრედიტი, სამაგისტრო ნაშრომის დასრულება და დაცვა - 30 კრედიტი.

ერთი სემესტრი მოიცავს 20 კვირას, აქედან სასწავლო პროცესი მიმდინარეობს 15 კვირა.

სტუ-ს რექტორის მიერ სემესტრის დაწყებამდე გამოიცემა და ვებ-გვერდზე ქვეყნდება აკადემიური კალენდარი.

პირველი წლის პირველ სემესტრში მაგისტრანტი სწავლობს სპეციალობის 6 სავალდებულო: 2 (5 კრედიტიან), 4 (4 კრედიტიან) სასწავლო კურსებს, ასევე 4 კრედიტის ოდენობით ირჩევს სასწავლო კურსს სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსებიდან; **ჯამში: 30 კრედიტი;**

პირველი წლის მეორე სემესტრში მაგისტრანტი სწავლობს სპეციალობის 4 სავალდებულო : 2 (6 კრედიტიან), 1 (5 კრედიტიან) და 1 (4კრედიტიან) სასწავლო კურსებს; ასევე 4 კრედიტის ოდენობით ირჩევს სასწავლო კურსს სპეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსებიდან. ასევე აქვს სამაგისტრო კვლევის პროექტი/პროსპექტუსი რომელიც მოიცავს 5 კრედიტს. **ჯამში: 30 კრედიტი.**

მეორე წლის პირველ სემესტრში მაგისტრანტი სწავლობს 4 (5 კრედიტიან) სავალდებულო სასწავლო კურსს: ასევე აქვს თეორიული/ექსპერიმენტული კვლევა/ კოლოკვიუმი, რომელიც მოიცავს 10 კრედიტს. **ჯამში: 30 კრედიტი**

მეორე წლის მეორე სემესტრში მაგისტრანტი ასრულებს და იცავს სამაგისტრო ნაშრომს - 30 კრედიტი.

დეტალური ინფორმაცია მაგისტრატურის დებულების შესახებ განთავსებულია სტუ-ს ვებ გვერდზე: https://gtu.ge/Learning/debuleba_magistraturis_sesaxeb.php

მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად წარდგენილი ნაშრომის გაფორმების ინსტრუქცია

მოცემულია სტუ-ს ვებ გვერდზე: https://gtu.ge/Learning/debuleba_magistraturis_sesaxeb.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

დეტალური ინფორმაცია მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის კვლევითი კომპონენტის შეფასების წესის შესახებ მოცემულია სტუ-ს ვებ-გვერდზე:

https://gtu.ge/Learning/debuleba_magistraturis_sesaxeb.php

პროგრამის მიზანი

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 გამომწვევი 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 დარგობრივი)

- 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 დუღილის წარმართვის პროცესს, ანალიზებს სეზონურ ოპერაციებს, მოქმედი რეგულაციების შესაბამისად მართავს ყურძნის მოვლა-მოყვანისა და ენოლოგიურ პროცესებს.
- 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;
- 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. ანალიზებს მსოფლიოში ღვინის ტურიზმისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს, ცნობადობის ამაღლების მიზნით გეგმავს აუცილებელ ღონისძიებებსა და აქტივობებს;
- 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;
- იზიარებს და იცავს ეთიკური და პროფესიული პასუხისმგებლობის ნორმებს, დასაბუთებულად წარმოაჩენს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;

სწავლის შედეგების მიღწევის (სწავლება-სწავლის) მეთოდები

ლექცია სემინარი (ჯგუფში მუშაობა) პრაქტიკული ლაბორატორიული პრაქტიკა საკურსო სამუშაო/პროექტი კონსულტაცია დამოუკიდებელი მუშაობა სამაგისტრო ნაშრომი

სწავლის პროცესში კონკრეტული სასწავლო კურსის პროგრამის სპეციფიკიდან გამომდინარე, გამოიყენება სწავლის მეთოდების ქვემოთ მოცემული აქტივობები, რომელიც ასახულია შესაბამის სასწავლო კურსის პროგრამებში (სილაბუსებში):

სწავლების ფორმები და მეთოდები აგრეთვე განთავსებულია უნივერსიტეტის ვებ-გვერდზე <http://www.gtu.ge/quality/pdf/sc.pdf>

სტუდენტის ცოდნის შეფასების სისტემა

შეფასება ხდება 100 ქულიანი სკალით.
დადებითი შეფასებები:

- (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

დეტალური ინფორმაცია მაგისტრატურის საგანმანათლებლო პროგრამის კვლევითი კომპონენტის შეფასების წესის შესახებ მოცემულია სტუ-ს ვებ გვერდზე: https://gtu.ge/Learning/debuleba_magistraturis_sesaxeb.php

დასაქმების სფერო

- დარგობრივი კერძო ადგილობრივი და საერთაშორისო სექტორი;
- გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მასში შემავალი დარგობრივი უწყებები და რეგიონალური სამსახურები;
- ლაბორატორიები, საცდელი-სამეურნეო-ექსპერიმენტალური მეურნეობები, და ბაზები;
- სადეგუსტაციო კომისიები;
- დარგობრივი საჯარო და არასამთავრობო რგოლები;

სწავლის გაგრძელების შესაძლებლობა

დოქტორანტურის საგანმანათლებლო პროგრამები

პროგრამის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური და მატერიალური რესურსი

პროგრამა უზრუნველყოფილია შესაბამისი ადამიანური და მატერიალური რესურსით. დამატებითი ინფორმაცია იხილეთ თანდართულ დოკუმენტაციაში.

თანდართული სილაბუსების რაოდენობა: 20

პროგრამის საგნობრივი დატვირთვა

№	საგანი	დაშვების წინაპირობა	ECTS კრედიტი			
			I წელი		II წელი	
			სემესტრი			
			I	II	III	IV

1	მევენახეობა და ვენახის მენეჯმენტის სისტემები	არ გააჩნია	5			
2	ვაზის ფიზიოლოგია	არ გააჩნია	4			
სეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები						
3 ¹	მევენახეობისა და მეღვინეობის რეგულირება	არ გააჩნია	4			
3 ²	აგროდაზღვევა	არ გააჩნია				
3 ³	საღვინე ყურძენი და მსოფლიოს მევენახეობის რეგიონები	არ გააჩნია				
4	ვაზის მავნებელ-დაავადებები და ინტეგრირებული დაცვის მეთოდები	არ გააჩნია	4			
5	ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მენეჯმენტი	არ გააჩნია	4			
6	ღვინის მიკრობიოლოგიის გაძლიერებული კურსი	არ გააჩნია	5			
7	ენოქიმია	არ გააჩნია	4			
8	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები	ღვინის მიკრობიოლოგიის გაძლიერებული კურსი, ენოქიმია		6		
9	ვენახის გაშენება და მოვლა	მევენახეობა და ვენახის მენეჯმენტის სისტემები		5		
10	საველე პრაქტიკა მევენახეობაში	მევენახეობა და ვენახის მენეჯმენტის სისტემები. ვაზის ფიზიოლოგია. ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მენეჯმენტი		6		
სეციალობის არჩევითი სასწავლო კურსები						
11 ¹	ღვინისა და სასმელების მარკეტინგი	არ გააჩნია	4			
11 ²	მსოფლიოს ღვინოები და ღვინის წარმოების მეთოდები	არ გააჩნია				
11 ³	ცქრიალა ღვინის წარმოება	არ გააჩნია				
12	ღვინისა და ტკბილის ანალიზის მეთოდები	ენოქიმია		4		
13	ღვინის ტურიზმი	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები			5	
14	ყურძნისეული წარმოშობის დისტილირებული ალკოჰოლური სასმელების წარმოება	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები. ენოქიმია			5	
15	ღვინის სენსორული შეფასება	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები. ენოქიმია;			5	
16	საწარმოო პრაქტიკა ღვინის ქარხანაში	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები; ღვინისა და ტკბილის ანალიზის მეთოდები			5	

		სემესტრში	30	25	20	
		სულ:	75			
კვლევითი კომპონენტი:						
სამაგისტრო კვლევის პროექტი/პროსპექტუსი	არ გააჩნია		5			
თეორიული /ექსპერიმენტული კვლევა/კოლოქვიუმი	სამაგისტრო კვლევის პროექტი/პროსპექტუსი			10		
სამაგისტრო ნაშრომის დასრულება და დაცვა	თეორიული /ექსპერიმენტული კვლევა/კოლოქვიუმი					30
სულ სემესტრში:			30	30	30	30
სულ წელიწადში:			60		60	
სულ:			120			

პროგრამის სასწავლო გეგმა

№	საგნის კოდი	საგანი	ESTS კრედიტი/საათი	საათი								
				ლექცია	სემინარი (ჯგუფში მუშაობა)	პრაქტიკული	ლაბორატორიული	პრაქტიკა	საკურსო სამუშაო/პროექტი	შუასემესტრული გამოცდა	დასკვნითი გამოცდა	დამოუკიდებელი მუშაობა
1	AGC21110E1-LS	მევენახეობა და ვენახის მენეჯმენტის სისტემები	5/125	30	15					1	1	78
2		ვაზის ფიზიოლოგია	4/100	15	15					1	1	68
3 ¹	LAW11410E1-LS	მევენახეობისა და მეღვინეობის რეგულირება	4/100	15	15					1	1	68
3 ²		აგროდაზღვევა	4/100	15	15					1	1	68
3 ³	AGC21210E1-LS	საღვინე ყურძენი და მსოფლიოს მევენახეობის რეგიონები	4/100	15	15					1	1	68
4	BRS17410G1-LS	ვაზის მავნებელ-დაავადებები და ინტეგრირებული დაცვის მეთოდები	4/100	15	15					1	1	68
5		ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მენეჯმენტი	4/100	15		15				1	1	68

6	BRS17510E1-LB	ღვინის მიკრობიოლოგიის გამლიებული კურსი	5/125	15			30			1	1	78
7	BRS22210G1-LS	ენოქიმია	4/100	15	15					1	1	68
8	MAP18510E1-LSP	ღვინის წარმოება და ღვინის საწარმოს სისტემები	6/150	30	15	15				1	1	88
9	AGC21010E1-LS	ვენახის გაშენება და მოვლა	5/125	30	15					1	1	78
10	MAP18410E1-R	საველე პრაქტიკა მევენახეობაში	6/150					60		1	1	88
11 ¹	BUA54710E1-LS	ღვინისა და სასმელების მარკეტინგი	4/100	15	15					1	1	68
11 ²	MAP18210E1-LS	მსოფლიოს ღვინოები და ღვინის წარმოების მეთოდები	4/100	15	15					1	1	68
11 ³	MAP18810E1-LS	ცქრიალა ღვინის წარმოების მეთოდები	4/100	15	15					1	1	68
12	MAP18610E1-B	ღვინისა და ტკბილის ანალიზის მეთოდები	4/100				30			1	1	68
13	BUA54610E1-LS	ღვინის ტურიზმი	5/125	30	15					1	1	78
14	MAP18710E1-LS	ყურძნისეული წარმოშობის დისტილირებული ალკოჰოლური სასმელების წარმოება	5/125	15	30					1	1	78
15	MAP18410E1-LSP	ღვინის სენსორული შეფასება	5/125	15	15	15				1	1	78
16	MAP18310E1-R	საწარმოო პრაქტიკა ღვინის ქარხანაში	5/125					45		1	1	78

პროგრამის ხელმძღვანელი

დავით მალრაძე

აგრარული მეცნიერების და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტის ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურის უფროსი

ნინო ლომიძე

ფაკულტეტის დეკანი

გიორგი ქვარცხავა

შეთანხმებულია

სტუ-ს ხარისხის უზრუნველყოფის სამსახურთან

ირმა ინაშვილი

დამტკიცებულია

სტუ-ს აკადემიური საბჭოს
2015 წლის 20 თებერვლის
№1438 დადგენილებით

მოდირიგირებულია

აგრარული მეცნიერებების და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტის საბჭოს სხდომაზე ოქმი №79 29.04.2020 წ.

ფაკულტეტის საბჭოს თავმჯდომარე

გიორგი ქვარცხავა

პროგრამის სწავლის შედეგი¹

სასწავლო კურსი	<p>აღწერს მევენახეობის სასურველ ორგანიზაციული და სეზონური მართვის ძირითად პრინციპებს; ვაზის განვითარების მართვას; სეზონურ ფაზებსა და მცენარეული მიმდინარე ფიზიოლოგიურ ცვლილებებს, აგროკლიმატური პირობების გავლენას ვაზისა და ღვინის ხარისხზე, ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მართვის ეფექტურ და მდგრად სისტემებს, დარგში თანამედროვე ტენდენციების ძირითად პროცესებს, ასევე აღწერს მევენახეობაში გავრცელებულ დაავადებებსა და მავნებლებს, დასაჯავლებს პრევენციის მიზნით ინტეგრირებული სისტემებზე, თანამედროვე მეთოდების მოთხოვნების შესაბამისად დამოუკიდებლად გეგმავს ვენახის მოვლა-მოყვანის ოპერაციებს; განიხილავს მცენარის ზრდა-განვითარების პროცესში შესაძლო პრობლემებს და გეგმავს მათი გადაჭრის გზებს.</p>	<p>სასურველ ორგანიზაციული და სეზონური მართვის ძირითად პრინციპებს; ვაზის განვითარების მართვას; სეზონურ ფაზებსა და მცენარეული მიმდინარე ფიზიოლოგიურ ცვლილებებს, აგროკლიმატური პირობების გავლენას ვაზისა და ღვინის ხარისხზე, ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მართვის ეფექტურ და მდგრად სისტემებს, დარგში თანამედროვე ტენდენციების ძირითად პროცესებს, ასევე აღწერს მევენახეობაში გავრცელებულ დაავადებებსა და მავნებლებს, დასაჯავლებს პრევენციის მიზნით ინტეგრირებული სისტემებზე, თანამედროვე მეთოდების მოთხოვნების შესაბამისად დამოუკიდებლად გეგმავს ვენახის მოვლა-მოყვანის ოპერაციებს; განიხილავს მცენარის ზრდა-განვითარების პროცესში შესაძლო პრობლემებს და გეგმავს მათი გადაჭრის გზებს.</p>	<p>მსაჯელობის მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობის, მათ შორის ადგილობრივი მშობის დასახელებების, რეგიონებზე, ვაზის ჯიშებსა აგროტექნოლოგიურ პროცესებზე; არსებულ გათვალისწინებული მოთხოვნების შესაბამისად წარმოებულ ტრადიციულ, კლასიკულ და ინოვაციულ პროდუქციის თავისებურებებზე;</p>	<p>აღწერს ყურძნის ტკბილისა და ანალიზის მეთოდებს, ყურძნის დაამუშავების მიმდინარე ქიმიურ-ფიზიკურ პროცესებს, მსაჯელობის პროცესების მსვლელობისას უცვლელ ტრადიციულ და ინოვაციულ განხორციელებების გზებზე.</p>	<p>აღწერს მსაჯელობის მსოფლიო ტენდენციებს, მათი წარმოქმნის მიზეზებზე, მათი მუშავების ადგილებზე, გეგმავს ალკოჰოლური სასმელების დეგუსტაციასა და სურსათის მოთხოვნების სტანდარტების გათვალისწინებით;</p>	<p>მარკეტინგული კუთხით, ტურიზმის კრილში გეგმავს და ახდენს უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გამოყენებით, დამოუკიდებლად განხორციელებას კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;</p>	<p>ტურიზმის კრილში გეგმავს და ახდენს უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გამოყენებით, დამოუკიდებლად განხორციელებას კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;</p>	<p>გეგმავს და ახდენს უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გამოყენებით, დამოუკიდებლად განხორციელებას კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;</p>	<p>იზიარებს და იცავს ეთიკური და პროფესიული პასუხისმგებლობის ნორმებს, დასაბუთებულად წარმოაჩენს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;</p>
მევენახეობა და ვენახის მენეჯმენტის სისტემები	1	1	1	-	1	-	-	1	1

ვაზის ფიზიოლოგია	1	1	1	1	1	-	1	1	1
ვაზის მანებელ-დავადებები და ინტეგრირებული დაცვის მეთოდები	1	1	1						
ვენახის ნიადაგისა და წყლის ინტეგრირებული მენეჯმენტი	1	1	1						
ღვინის მიკრობიოლოგიის გამლიერებული კურსი	-	-		1	1	-	-	1	1
ენოქიმია	-	-	-	1	1	-	-	1	1
ღვინის წარმოება და საწარმოო სისტემები	-	2	2	2	2	-	2	2	2
ვენახის გაშენება და მოვლა	2	2	2	-	2	-	-	2	2
საველე პრაქტიკა მევენახეობაში	3	3	3	3	3	3	3	3	3
ღვინისა და ტკბილის ანალიზის მეთოდები	-	-	-	2	2	-	-	2	2

ღვინის ტურიზმი						3	3	3	3
ყურმისეუ ლი წარმოშობის დისტილირე ბული ალკოჰოლუ რი სასმელების წარმოება	2	2	2	2	2	-	-	2	2
ღვინის სენსორული შეფასება	3	3	3	3	3	3	3	3	3
საწარმოო პრაქტიკა ღვინის ქარხანაში	3	3	3	3	3	-	-	3	3
სამაგისტრო კვლევის პროექტი/პრ ოსპექტუსი	1	1	1	1	1	1	1	1	1
თეორიული /ექსპერიმენ ტული კვლევა/კოლ ოქვიუმი	2	2	2	2	2	2	2	2	2
სამაგისტრო ნაშრომის დასრულება და დაცვა	3	3	3	3	3	3	3	3	3

პროგრამის მიზნებისა და სწავლის შედეგების რუკა²

<p>სამაგისტრო პროგრამის მიზანია სტუდენტს შეასწავლოს მსოფლიო მეცენახეობა-მეღვინეობაში ვაზისა და ღვინის ისტორიული გავრცელებ-განვითარების ეტაპები, მსოფლიო მეცენახეობის დარგში ვაზის ჯიშურ მრავალფეროვნებაზე დაფუძნებული ვენახის</p>	<p>✓</p>	<p>აღწერს მეცენახეობის ორგანიზაციული და სუბინჟინური მართვის ძირითად პრინციპებს; ვაზის განვითარების ძირითად სუბინჟინურ ფაზებსა და მეცენარეში 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 მეცენახეობაში გავრცელებულ დაავადებებსა და მავნებლებს, და მსჯელობს პრევენციის ძირითად ინტეგრირებული დაცვის სისტემებზე, თანამედროვე მეთოდების შესაბამისად დამოუკიდებლად გვემგვს ვენახის მოვლა-მოყვანის ოპერაციებს, განიხილავს მეცენარის ზრდა-განვითარების პროცესში შესაძლო პრობლემებს და გვემგვს მათი გადაჭრის გზებს.</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>
<p>პროგრამის მიზნები</p>		<p>სასურველი საბოლოო პროდუქტის მიღების მიზნით, აფასებს ნიადაგის რესურსების ვარგისიანობას, განსაზღვრავს ოპტიმალური რთველის თარიღს, გვემგვს შესაბამის ტექნოლოგიასა და აქაობებებს ალკოჰოლური დუღილის წარმართვის პროცესს, აანალიზებს სუბინჟინურ ოპერაციებს, მოქმედი რეგულაციების შესაბამისად მართავს ყურძნის მოვლა-მოყვანისა და ენოლოგიური პროცესებს.</p>	<p>მსჯელობს მსოფლიო მეცენახეობა-მეღვინეობის, მათ შორის ადგილწარმოშობის დასახელებების, რეგიონებზე, ვაზის ჯიშებსა და აგროტექნოლოგიურ პროცესებზე; არსებული კანონმდებლობით გათვალისწინებული მოთხოვნების შესაბამისად წარმოებულ ტრადიციულ, კლასიკურ და ინოვაციურ პროდუქციის თავისებურებებზე;</p>	<p>აღწერს ყურძნისა და ღვინის ანალიზის მეთოდებს, ყურძნის გადამამუშავების დროს მიმდინარე ქიმიურ-ფიზიკურ პროცესებს, მსჯელობს პროცესების მსჯელობისას აუცილებელ გადაწყვეტილებებსა და მათი განხორციელებების გზებზე</p>	<p>ახდენს ღვინის დაავადებების იდენტიფიცირებას, მსჯელობს მათი წარმოქმნის მიზეზებზე, შეიმუშავებს მათი აღმოფხვრის გზებს. გვემგვს ალკოჰოლური სასმელების დეგუსტაციას საერთაშორისო მოთხოვნებისა და სტანდარტების გათვალისწინებით;</p>	<p>მარკეტინგული კუთხით, მსჯელობს მსოფლიო ალკოჰოლური სასმელების ბაზრის ტენდენციებზე, ბაზრის კვლევის თანამედროვე ინსტრუმენტებზე, კომპანიების სტრუქტურასა და ქვეყნებს შორის არსებულ სავაჭრო შესაძლებლობებზე, დამოუკიდებლად გვემგვს ბაზრის კვლევას, ბიზნესის ბრენდისა და პროდუქტის განვითარების შესაბამისად ემყოფილი მომხმარებლის მოზიდვის სტრატეგიას;</p>	<p>ტურიზმის ჭრილში ღვინის, განიხილავს, როგორც უზველეს კულტურას მსოფლიოში ტურიზმის ერთ-ერთი მიმართულებას-ენოტურიზმის-განვითარების ხელშეწყობა პროდუქტს. აანალიზებს მსოფლიოში ღვინის ტურიზმისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს, ცნობადობის ამაღლების მიზნით გვემგვს აუცილებელ ღონისძიებებსა და აქტივობებს;</p>	<p>გვემგვს და ახდენს უახლესი მეთოდებისა და მიდგომების გამოყენებას, კვლევის დამოუკიდებლად განხორციელებას, კრიტიკული ანალიზის საფუძველზე მეცენახეობა-მეღვინეობის პრობლემების ირგვლივ შეიზრდებებს თავის დასკვნებს, პერსპექტივებსა და ინოვაციურ წინადადებებს. აკადემიურ თუ პროფესიულ საზოგადოებასთან კომუნიკაციისას აყალიბებს არგუმენტებს;</p>	<p>იზიარებს და იცავს ეთიკური და პროფესიული პასუხისმგებლობის ნორმებს, დასაბუთებულად წარმოაჩენს მეცენახეობა-მეღვინეობის დარგში არსებულ და ინოვაციურ ხედვებს;</p>

<p>გაშენება-მოვლის დამკვირდებელი და თანამედროვე მეთოდების, ვენახში ჩასატარებელი აგროტექნოლოგიური პროცესების სრული ციკლი და მართვის თავისებურებები.</p> <p>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;</p>									
<p>ღვინისა და სასმელების ხარისხისა და სენსორული შეფასების საერთაშორისო მეთოდები და</p>									

<p>პრაქტიკაში დანერგილი სისტემები, ღვინის დაავადებები, მათი გამომწვევი მიზეზები და პრევენციული მეთოდები; მსოფლიო ტურიზმის ბაზარზე მიმდინარე ტენდენციები, ტურისტული პაკეტების, მათ შორის “ღვინის გზა” დაგეგმვა-შემუშავება და პოპულარიზაცია მსოფლიო ტენდენციების გათვალისწინებით</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<p>მოამზადოს თეორიული და პრაქტიკული უნარ-ჩვევების მქონე, დარგში საერთაშორისო სტანდარტების შესაბამისი მევენახეობისა და მეღვინეობის მაგისტრი - შრომის ბაზარზე კონკურენტუნარიანი და კვალიფიკური კადრი; მართავს ღვინის წარმოების სრულ ჯაჭვს ვენახის გაშენებიდან-საბოლოო პროდუქტამდე.</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓