

### **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 მევენახეობისა და ენოლოგიის დარგის სპეციალისტები, რომელთაც ვენახის აგრო-ტექნოლოგიური ღონისძიებების, საწარმოში მიმდინარე ტექნოლოგიური და ფიზიკურ-ქიმიური პროცესების გააზრების, მათ წარმართვაში მონაწილეობით მიღებული გამოცდილების საფუძველზე, ექნება ყურძნის მოყვანისა და ღვინის წარმოების სექტორში მოღვაწეობის და კარიერის განვითარების შესაძლებლობა. შეასწავლოს მევენახეობის და ენოლოგიის ძირითადი პრინციპები და ელემენტები, ყურძნიდან ღვინის წარმოების სხვადასხვა მეთოდები, მევენახეობის წარმოებაზე, ღვინის ხარისხზე, შედგენილობაზე მოქმედი ფაქტორები, ყურძნის მოყვანის წესები, წარმოების ეკონომიკური ასპექტები, დარგის რეგულირების ამოცანები და მევენახეობისა და ენოლოგიისათვის დადგენილი მოთხოვნები. მისცეს საწარმოს ლაბორატორიაში მუშაობისათვის საჭირო პრაქტიკული გამოცდილება.

### **სწავლის შედეგები/კომპეტენტურობები (ზოგადი და პროფესიული)**

- **ცოდნა და გაცნობიერება** – მევენახეობისა და ენოლოგიის დარგის ფართო ცოდნა. ყურძნის მოყვანის ძირითადი პრინციპების: ვაზის ზრდა განვითარებისას მიმდინარე ბიოლოგიური პროცესების, ვაზის დაავადებებისაგან დაცვის და ნიადაგის განაყოფიერებისათვის საჭირო აგრო-ტექნიკური ღონისძიებების ცოდნა და გაცნობიერება. ვაზის ძირითად ჯიშების ცოდნა. ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლური სასმელების წარმოების ძირითადი პრინციპების: ტექნოლოგიური ოპერაციების, მიმდინარე ფიზიკურ-ქიმიური პროცესების, გამოყენებული მანქანა აპარატების და მასალების ცოდნა. პროდუქციის ხარისხზე მოქმედი ფაქტორების: ნიადაგის, კლიმატის, ეკოლოგიური ფაქტორები, ნედლეულის შედგენილობის, ტექნოლოგიური მეთოდების ცოდნა და გაცნობიერება;
- **ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი** – წინასწარ განსაზღვრული მითითებების შესაბამისად: სავენახე ნაკვეთის შერჩევაში, ნერგის წარმოებაში, ვენახის გაშენებაში, ყურძნის მოყვანისათვის საჭირო აგროტექნოლოგიურ ღონისძიებებში მონაწილეობის უნარი; რთველის განხორციელებაში, ყურძნის გადამუშავებასა და ღვინოპროდუქციის წარმოებაში მონაწილეობის უნარი. ტექნოლოგიური პროცესების ცალკეულ ეტაპებზე, ტკბილის, ღვინომასალის და ღვინის, მისგან წარმოებული მაღალალკოჰოლური სასმელების ფიზიკურ-ქიმიური პარამეტრების განსაზღვრის და ორგანოლექტიკური შეფასების უნარი; ვენახსა და საწარმოში გამოყენებული მანქანა აპარატების ოპერირები უნარი.
- **დასკვნის უნარი** – მევენახეობისა და მეღვინეობის სფეროსათვის დამახასიათებელი, ნედლეულის და პროდუქციის რაოდენობის, ფიზიკურ-ქიმიური შედგენილობის, გამოყენებული მასალების და საშუალებების, ბაზრის მოთხოვნების მონაცემების შეგროვება და განმარტება. მევენახეობა-ენოლოგიის დარგში, ყურძნისა და ალკოჰოლური სასმელების ბაზარზე არსებული მდგომარეობის, ვენახსა და საწარმოში შექმნილი სიტუაციების, პროდუქციის დარგის მარეგულირებელ დოკუმენტებთან

შესაბამისობის ანალიზისა და არსებულ მდგომარეობაზე დასაბუთებული დასკვნის ჩამოყალიბების უნარი;

- **კომუნიკაციის უნარი** – ყურძნის მოყვანასა და მისგან პროდუქციის წარმოებაზე საკუთარი იდეების, დარგში, ვენახსა და საწარმოში, პროდუქციის ბაზარზე, წარმოების რეგულირებაში, არსებული პრობლემებისა და გადაჭრის გზების შესახებ დეტალური წერილობითი ანგარიშის მომზადება და ინფორმაციის სპეციალისტებისა და არასპეციალისტებისათვის ზეპირად გადაცემა ქართულ და უცხოურ ენებზე, თანამედროვე საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების შემოქმედებითად გამოყენება: პრეზენტაციების, მონაცემთა ბაზების, სავარაუდო რისკებზე და მოსალოდნელ შედეგებზე ვიზუალური მასალების მომზადება;
- **სწავლის უნარი** – მევენახეობა-ენოლოგიის დარგში მოღვაწეობისათვის და კარიერის განვითარებისათვის შემდგომი სწავლის საჭიროებების დადგენა; საკუთარი სწავლის პროცესის თანმიმდევრულად და მრავალმხრივად შეფასება, როგორც თეორიული, ასევე პრაქტიკული ცოდნაზე ორიენტირება: ლიტერატურული წყაროების მოძიება, სასწავლო მასალებზე დამოუკიდებლად მუშაობა, დარგობრივი მასალის გაგება-ათვისება, პრაქტიკული საქმიანობით თეორიული ცოდნის გაღრმავება.
- **ღირებულებები** – მევენახეობა-ენოლოგიის დარგში დამკვიდრებული ღირებულებების პატივისცემა. მეღვინეობის დარგში წინაპართა ტრადიციებსა და ისტორიაზე დაფუძნებული, თანამედროვეობასთან შერწყმული ახალი ღირებულებების ფორმირების პროცესში მონაწილეობა და მათ დასამკვიდრებლად სწრაფვა.

### 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.

სილაბუსებში მოცემულია სტუდენტის ცოდნის შეფასების შესაბამისი ფორმები და მეთოდები. შეფასების ფორმების შესაბამისი მეთოდების, კრიტერიუმებისა და სკალების აღწერა თან ერთვის საგანმანათლებლო პროგრამას, აგრეთვე განთავსებულია უნივერსიტეტის ვებ-გვერდზე <https://gtu.ge/pdf/forms-instructions/educational-process.pdf>

სასწავლო კურსების ჩამონათვალი კრედიტების მითითებით		
№	სასწავლო კურსი	კრედიტი
1.	მათემატიკა და სტატისტიკა 1: მათემატიკა	6
2.	<b>არჩევითი სასწავლო კურსები:</b> უცხოური ენა	
2.1.	უცხოური ენა (ინგლისური) -B1.1	6
2.2.	უცხოური ენა (ინგლისური)-1	
2.3.	უცხოური ენა (რუსული) - B1.1	
2.4.	უცხოური ენა (გერმანული) - B1.1	
2.5.	უცხოური ენა (ფრანგული) - B1.1	
3.	მცენარეთა ბიოლოგია 1. მცენარეთა მორფოლოგია და სისტემატიკა	5
4.	ზოგადი და არაორგანული ქიმია	6
5.	გამოყენებითი ინფორმატიკა	5
6.	<b>არჩევითი სასწავლო კურსები:</b> უცხოური ენა	
6.1.	უცხოური ენა (ინგლისური) - B1.2	6
6.2.	უცხოური ენა (ინგლისური) -2	
6.3.	უცხოური ენა (რუსული) - B1.2	
6.4.	უცხოური ენა (გერმანული) - B1.2	
6.5.	უცხოური ენა (ფრანგული) - B1.2	
7.	მცენარეთა ბიოლოგია 2: მცენარეთა ციტოლოგია და ანატომია	5
8.	ორგანული ქიმია 1	6
9.	ალბათობის თეორია და მათემატიკური სტატისტიკა	4
10.	<b>არჩევითი სასწავლო კურსები:</b>	
10.1.	ფილოსოფიის შესავალი	5
10.2.	საქართველოს ისტორია და კულტურა	
10.3.	სოციოლოგია	
10.4.	პოლიტოლოგია	
10.5.	გამოყენებითი ფსიქოლოგია	
10.6.	აკადემიური წერა	
10.7.	კულტურა და თანამედროვეობა	
11.	ფიზიკა	6
12.	<b>არჩევითი სასწავლო კურსები:</b> უცხოური ენა 3	
12.1.	უცხოური ენა (ინგლისური) - B2.1	5
12.2.	უცხოური ენა (ინგლისური) – 3	
12.3.	უცხოური ენა (რუსული) - B2.1	
12.4.	უცხოური ენა (გერმანული) - B2.1	
12.5.	უცხოური ენა (ფრანგული) - B2.1	
13.	აგრარული ქიმია 1. მცენარეთა ბიოქიმია და ფიზიოლოგია	6
14.	მიკრობიოლოგია 1: ზოგადი მიკრობიოლოგია	6

15.	ეკოლოგიის საფუძვლები	5
16.	<b>თავისუფალი კომპონენტები</b>	5
17.	აგრარული ქიმია 2. ნიადაგის ქიმია	5
18.	<b>არჩევითი სასწავლო კურსები:</b> უცხოური ენა 4	
18.1.	უცხოური ენა (ინგლისური) – B2.2	<b>5</b>
18.2.	უცხოური ენა (ინგლისური) – 4	
18.3.	უცხოური ენა (რუსული) - B2.2	
18.4.	უცხოური ენა (გერმანული) - B2.2	
18.5.	უცხოური ენა (ფრანგული) - B2.2	
19.	ეკონომიკის პრინციპები	6
20.	აგრონომია	6
21.	ენოლოგიისა და ფერმენტაციის ქიმია	6
22.	<b>თავისუფალი კომპონენტები</b>	5
23.	შრომის უსაფრთხოება და საგანგებო სიტუაციების მართვა	4
24.	<b>თავისუფალი კომპონენტები</b>	20
25.	ენოლოგია 1. მოწყობილობათა ოპერაციები	5
	<b>სპეციალობის სავალდებულო არჩევითი კომპონენტები (სასწავლო კურსები)</b>	
26.1.	ვაზის დაცვა 1: ენტომოლოგია	5
26.2.	Vine protection 1: Entomology	
27.1.	ვაზის ბიოლოგია და გენეტიკა 1: ფიზიოლოგია	5
27.2.	Biology and Genetics of Vine 1: Physiology	
28.1.	ვაზის დაცვა 2. მცენარეთა პათოლოგია	5
28.2.	Vine protection 2: Plant pathology	
29.1.	ენოქიმიური ანალიზები	6
29.2.	Enochemical analyses	
30.1.	ვაზის ბიოლოგია და გენეტიკა 2. ამპელოგრაფია და გენეტიკური გაუმჯობესება	5
30.2.	Biology and genetics of vine 2: ampelography and genetic improvement	
31.1.	ენოლოგია 2: ენოლოგიის პრინციპები და ელემენტები	5
31.2.	Enology 2: Principles and Elements of Enology	
32.1.	მევენახეობა მეღვინეობის ეკონომიკა და კანონმდებლობა	8
32.2.	Economics and Policy of Viticulture systems	
33.1.	მევენახეობის ინჟინერინგი 1: საწარმოს კონსტრუირება	5
33.2.	Viticulture and Enological Engineering 1: winery design	
34.1.	მიკრობიოლოგია 2: ღვინის მიკრობიოლოგია	6
34.2.	Microbiology 2: wine microbiology	
35.1.	ენოლოგია 3: სენსორული ანალიზი	5
35.2.	Enology 3: Sensory Analysis	
36.1.	პრაქტიკული მომზადების კურსი მევენახეობასა და ენოლოგიაში	10
36.2.	Practical internship viticulture and Enology	

37.1.	ქართული ყურძნის ჯიშები, ტექნოლოგიები და პრაქტიკა ტრადიციულ ღვინის საწარმოში	6
37.2.	Georgian grape varieties, technologies and practice in traditional winery	
37.3.	დისტილირებული სასმელების ტექნოლოგია და პრაქტიკა ბრენდის საწარმოში	
37.4.	Technologies of distilled beverages and practice in brandy company	
38.1.	ენოლოგია 4: ტექნოლოგია და ენოლოგიური პროცესები	6
38.2.	Enology 4: Technologies and enological processes	
39.1.	მევენახეობა: კულტივირების ტექნოლოგია	6
39.2.	Viticulture: cultivation techniques	
40.1.	ენოლოგიისა და მევენახეობის ინჟინერინგი 2. მევენახეობის მექანიზაცია	5
40.2.	Viticulture and Enological Engineering 2: mechanization of vineyard	
41.1.	დამამთავრებელი ნაშრომი	3
41.2.	Final report	
	<b>თავისუფალი კომპონენტები (მოდული/საგანი)</b>	
42.	იტალიის ისტორია და კულტურა	5
43.	მევენახეობის და მეღვინეობის ისტორია	5
44.	ტურიზმისა და მასპინძლობის მენეჯმენტი	5
45.	აგროკლიმატოლოგია	5
46.	ერთწლოვანი კულტურების მოვლა-მოყვანა	5
47.	კრეატიული აზროვნება	5
48.	შესავალი პიარში	5
49.	Professional English in viticulture and enology	5
50.	ორგანული სოფლის მეურნეობა	5