



ქართული მევენახეობა - მეღვინეობის სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამის საგამოცდო საკითხები

1. ვაზისა და ყურძნის ზოგადი შემადგენლობა, მცენარის ჰაერიდან და მიწიდან კვების სისტემების ზოგადი მიმოხილვა;
2. ქართული ვაზის აბორიგენული ჯიშები და მათგან წარმოებული პროდუქტები;
3. საქართველოს მევენახეობის რეგიონები და სპეციფიკური ზონები;
4. საქართველოს ვაზის წამყვანი ჯიშები;
5. ვაზის სოკოვანი დაავადებები;
6. ღვინის წარმოების ტექნოლოგიები;
7. ღვინის კლასიფიკაცია;
8. ქვევრი და მისი დანიშნულება, ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიცია და ტექნოლოგია;
9. ღვინის დახასიათება და შეფასება, ღვინის სენსორიკა;
10. ბრენდისა და ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლური სასმელების წარმოების ზოგადი ტექნოლოგია.

ლიტერატურა:

1. ვ. ქანთარია, მ. რამიშვილი. მევენახეობა. გამომცემლობა „განათლება“. თბილისი, 1983;
2. მ. რამიშვილი. ამპელოგრაფია. გამომცემლობა „განათლება“. თბილისი, 1986;
3. გ. ალექსიძე. ვაზის დაცვა მავნე ორგანიზმებისგან. გამომცემლობა „ლეგა“. თბილისი, 2009.
4. საქპატენტის მიერ რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელებები;
5. საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ, 1998;
6. კოლეტ ნავარი; ფრანსუაზ ლანგლადი „ენოლოგია“. (თარგმანი გ.სამანიშვილი). გამომცემლობა დიოგენე. თბილისი 2004 წელი. 367გვ.;
7. თეიმურაზ ღლონტი, ზურაბ ღლონტი „ქვევრის ღვინის გამორჩეულობა.“ თბილისი, 2013 წ. 59 გვ.;
8. გ. ბარისაშვილი, ღვინის დაყენება ქვევრში. თბილისი. ასოციაცია ელკანა, 2010 წელი. 38 გვ.;
9. ინგა ფუნკე, **DLG TestService GmbH** ღვინის დეგუსტაციის სახელმძღვანელო, 2016 წ.
10. ემილ პეინო, მეღვინეობა, 2014 წ.

შეფასების კრიტერიუმებია:

- 20 ღია ტიპის კითხვა- სულ 20 ქულა;
- 10 დახურული ტიპის კითხვა - სულ 10 ქულა.

მაქსიმალური შეფასება არის 30 ქულა.

გამოცდა ჩაბარებულად ჩაითვლება ღია და დახურული ტიპის კითხვებში მინიმალური 16 ქულის მიღების შემთხვევაში.