

ქართული მევენახეობა - მეღვინეობის სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამის

საგამოცდო საკითხები

1. მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორია მსოფლიოში, ვაზისა და ღვინის კულტურა საქართველოში;
2. საქართველოს მევენახეობის რეგიონები და სპეციფიკური ზონები;
3. ქართული ვაზის გენოფონდის წამყვანი ჯიშები რეგიონების მიხედვით;
4. ვაზის ჰაერიდან და მიწიდან კვების სისტემების ზოგადი მიმოხილვა, ვაზის განვითარების, ვეგეტაციის პერიოდები;
5. ვენახის მოვლის ძირითადი აგროტექნოლოგიური ღონისძიებები;
6. ვაზის ძირითადი მავნებლები და დაავადებები;
7. ყურძნის ძირითადი შემადგენელი კომპონენტები;
8. ღვინის კლასიფიკაცია სხვადასხვა ნიშნებით;;
9. ღვინის წარმოების ძირითადი ტექნოლოგიური სქემები (სუფრის თეთრი, წითელი, ვარდისფერი);
10. ქვევრი და მისი დანიშნულება, ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიცია და ტექნოლოგია;
11. ღვინის დახასიათება და შეფასება, ღვინის სენსორიკა;
12. ღვინის ზადი და დაავადებები.

ლიტერატურა:

1. ვ. ქანთარია, მ. რამიშვილი - მევენახეობა. გამომცემლობა „განათლება“. თბილისი, 1983;
2. ლ.უჯმაჯურიძე და სხვა - ქართული ვაზის ჯიშები ,თბილისი 2018
3. ლ.ფრუიძე - საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორია, თბილისი 2014.
4. მ. რამიშვილი - ამპელოგრაფია. გამომცემლობა „განათლება“. თბილისი, 1986;
5. ვ. გოცირიძე, ა. გოდაბრელიძე – მევენახეობა, თბ. "ტექნიკური უნივერსიტეტი". 2009.
6. გ. ალექსიძე - ვაზის დაცვა მავნე ორგანიზმებისგან. გამომცემლობა „ლეგა“. თბილისი, 2009
7. საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ
8. კ. ნავარი; ფ. ლანგლადი - ენოლოგია. (თარგმანი გ.სამანიშვილის), გამომცემლობა დიოგენე. თბილისი 2004;
9. ე. პეინო - მეღვინეობა, 2014;
10. გ. ბარისაშვილი - ღვინის დაყენება ქვევრში. თბილისი. ასოციაცია ელკანა, 2010;
11. თ. ლლონტი, ზ. ლლონტი - ქვევრის ღვინის გამორჩეულობა, თბილისი, 2013;
12. ი. ფუნკე, DLG TestService GmbH ღვინის დეგუსტაციის სახელმძღვანელო, 2016;
13. საქპატენტის მიერ რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელებები.

შეფასების კრიტერიუმები;

40 დახურული ტიპის კითხვა - სულ 40 ქულა

მაქსიმალური შეფასება არის **40** ქულა.

გამოცდა ჩაბარებულად ჩაითვლება დახურული ტიპის კითხვებში მინიმალური **21** ქულის მიღების შემთხვევაში.