

CV



გვარი, სახელი: გაგა ბუიშვილი

დაბადების ადგილი და თარიღი: თელავის რ-ნი სოფ. ქვ. ხოდაშენი
07,09,1978წ.

ეროვნება: ქართველი

საცხოვრებელი ადგილი: თელავის რ-ნი სოფ. ქვ. ხოდაშენი

ტელეფონი: 599376999

E- mail: Gagabuishvili2014@gmail.com

Gaga.buishvili@tesau.edu.ge

Gaga.buishvili@ciu.edu.ge

განათლება:

1995-1999წ.წ. საქართველოს სახელმწიფო აგრარული უნივერსიტეტი ღვინის ტექნოლოგი, სასურსათო პროდუქტთა ტექნოლოგია - ბაკალავრი(დიპლომი #004063, წარჩინებით)

1999-2001წ.წ. საქართველოს სახელმწიფო აგრარული უნივერსიტეტი, ღვინის ტექნოლოგი, სასურსათო პროდუქტთა ტექნოლოგიის მაგისტრი(დიპლომი #001464)

2003-2008წ.წ. მებაღეობის-მევენახეობის და მეღვინეობის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტი, ღვინის ტექნოლოგი, ალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია - დოქტორი.(დიპლომი #000063)

სამსახურებრივი გამოცდილება:

2003-2004წ.წ. ღვინის კომპანია „შუმი“ - დამხმარე მუშა

2009-2014წ.წ. შ.პ.ს. „ენკა ჰაუსი“ - დირექტორი

2009-2012წ.წ. თელავის იაკობ გოგებაშვილის სახელობის უნივერსიტეტი, მოწვეული პროფესორი

2014 წლიდან პროფესიული კოლეჯი პრესტიჟი სასწავლო და საწარმოო პრაქტიკის ხელმძღვანელი

2014 წლიდან აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი

2017 წლიდან შ.პ.ს „აგუნა“ მთავარი მეღვინე

2017 წლიდან ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრის უმაღლესი საგანმანათლებლო პროგრამების ექსპერტი.

2017 წლიდან „ბიომარანი” მეღვინე კონსულტანტი.

2018-2019 წლებში ღვინის ეროვნულ სააგენტოს სადგეუსტაციო კომისიის წევრი.

2021- 2023 წლებში შპს „ესკიზ ვაინერი” მეღვინე კონსულტანტი

2021 წლიდან „რკ რუისპირი “ მთავარი მეღვინე

2021-2023 წლებში „ბურკი ვაინი” მეღვინე კონსულტანტი

2022 წლიდან „მატო ვინერონი” მეღვინე კონსულტანტი

2022 წლიდან კორპორაცია გრემი მეღვინე კონსულტანტი

2021-2022 სასწავლო წელი კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტი მოწვეული დოქტორი

ენები: რუსული (კარგად)

ინგლისური (ლექსიკონის დახმარებით)

კომპიუტერული პროგრამები: Microsoft office word, Microsoft office excel, Microsoft office PowerPoint.

სამეცნიერო პუბლიკაციები:

45. Chemical method for improving the quality of Basil essential oil

M.Ormotsadze, L.Kotorashvili, M.Khositashvili, G.Buishvili - - ISC

CHTAB2023. International Scientific Conference quot;Chemical

and technological aspects of biopolymers". 6-8 July. 2023. Batumi.

Georgia, ISBN 978-

9941-33-563-1

44. STUDY OF FUNGICIDES IN WINE AND LEES-SOI:

M.Ormotsadze, G.Buishvili, M.Khositashvili -

1.1/TAS DOI: 10.15863/TAS International Scientific Journal Theoretical & Applied

Sciencep-

ISSN: 2308-4944 (print) e-ISSN: 2409-0085 (online) Year: 2023 Issue: 04 Volume: 120

Published:

26.04.2023 <http://T-Science.org> 269-273p.

43. ფუნგიციდების გავლენა ღვინის ორგანული მჟავების შემცველობაზე

ხოსიტაშვილი მ. ქვარცხავა გ. ალექსიძე გ. ბუიშვილი გ. „საქართველოს საინჟინრო სიახლენი“ 2022წ,

42. სხვადასხვა საფუარის გავლენის დადგენა ღვინის არომატულ კომპონენტებზე
სახელმძღვანელო, გამომცემლობა „არტანუჯი“ 2021წ, ISBN 978-9967-5 -3716
მიქიაშვილი მ. ხოსიტაშვილი მ. ორმოცაძე მ. ბუიშვილი გ. გორგილაძე მ.

41. ფორთოხლის წვენის ნატურალობის პარამეტრები და მათი განსაზღვრის
მეთოდების შემუშავება, მონოგრაფია, გამომცემლობა „არტანუჯი“, 2021 წ.
ISBN 978-9941-8-3717-3 გორგილაძე მ. ხოსიტაშვილი მ. მიქიაშვილი მ. ორმოცაძე მ.
ბუიშვილი გ.

40. ამინომჟავების შესწავლა ფერმენტირებული ყვავილის მტვრიან სუსპენზიაში
International Scientific Conference Chemical and Technological Aspects of Biopolymers
CHTAB 2020, Publishing house “universal” Tbilisi 2020, ISBN 978-9941-26-769-7
ხოსიტაშვილი მ. ორმოცაძე მ. ბუიშვილი გ. ხოსიტაშვილი თ. ბააზოვი ზ.

39. Processing Of Tincture Production Technology From Various Plant Raw Materials Containing Crocin
Khositashvili M.; Buishvili G.; Khositashvili T.; Chalataashvili S.
Academic Publishing House Researcher s.r.o **Словакия** E-ISSN: 2500-1043 **Winemaking: Theory And Practice,**
2018, 3(1): 3-7. Published Slovak Republic E-ISSN: 2500-1043
Journal is indexed by: CrossRef (USA), OAJI (USA)
DOI: [10.13187/Winem.2018.1.3](https://doi.org/10.13187/Winem.2018.1.3)
<http://www.ejournal42.com/>

38. The Influence of the Fermentation of the Brandy „Kikhvi” on Wine Quality“

Gorgiladze M.; Buishvili G.; Khositashvili T.; Chalataashvili S.
SGEM International Multidisciplinary Scientific GeoConference is ranked on the 2nd position in Europe among
these conferences specialized in Earth and Planetary Sciences, regarding the ELSEVIER/SCOPUS Rank.
[https://www.sgem.org/index.php/call-for-](https://www.sgem.org/index.php/call-for-papers/jresearch?view=publication&task=show&id=1944&fbclid=IwAR3fYk98iXRBVsovBiZfSKbxARHTMbOVqfaFWDZcD8CG2LkbGs2_qqTgYw)
[papers/jresearch?view=publication&task=show&id=1944&fbclid=IwAR3fYk98iXRBVsovBiZfSKbxARHTMbOV](https://www.sgem.org/index.php/call-for-papers/jresearch?view=publication&task=show&id=1944&fbclid=IwAR3fYk98iXRBVsovBiZfSKbxARHTMbOVqfaFWDZcD8CG2LkbGs2_qqTgYw)
[qfaFWDZcD8CG2LkbGs2_qqTgYw](https://www.sgem.org/index.php/call-for-papers/jresearch?view=publication&task=show&id=1944&fbclid=IwAR3fYk98iXRBVsovBiZfSKbxARHTMbOVqfaFWDZcD8CG2LkbGs2_qqTgYw)
DOI: 10.5593/sgem2018/6.2/S25.097
ISSN: 1314-2704
ISBN: 978-619-7408-51-5

37. A UNIQUE TECNOLOGY FOR MAKING WINE IN QVEVRI (WINE VAT)

G. Buishvili, Sh. Matiashvili

SCOPE ACADEMIC HOUSE

6th International Conference <<SCIENCE AND PRACTICE : A NEW LEVEL OF INTEGRATION IN THE MODERN WORLD>> May 28, 2018 Sheffield, uk

36. The spectrophotometric analysis of the natural demi-doux wine made on the fermented chacha from the grape variety "khikhvi.

khositashvili M, gorgiladze M, Oshakmashvili T, Buishvili G.

сборник материалов конференции, XX международной научно-практической конференции «Сельскохозяйственные науки и агропромышленный комплекс на рубеже веков» Новосибирск: Издательство ЦРНС, 2017

35. ღვინის საწარმოთა ტექნოლოგიური დაპროექტების საფუძვლები

ზ. ჯაფარიძე, მ.ხოსიტაშვილი, გ. ბუიშვილი

თბილისი 2019

34. ფენოლოური ნაერთების დაგროვების დინამიკა საქართველოში

ინტროდუცირებულ წითელ ყურძენში

ხოსიტაშვილი მ.ლ., ხოსიტაშვილი თ.ვ., ბუიშვილი გ.თ., ჩალათაშვილი ს.ვ., კაციტაძე მ.გ.

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 4' 17

33. საქართველოში შემოტანილი საქარომიცეტების ანალიზი

მათიაშვილი ნ.შ., შილდელაშვილი ი.ი., ბუიშვილი გ.თ., მათიაშვილი შ.ი.

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 4' 17

32. სხვადასხვა საფუარის როლი მაღალხარისხოვანი ღვინის წარმოებაში.

ხოსიტაშვილი მ.გოცირიძე ო, ბუიშვილი გ.

მევენახეობა და მეღვინეობა ევროპის ქვეყნებში - ისტორიული ასპექტები და პერსპექტივები თბილისი 2017

31. თხევადი აზოტისა და ულტრაიისფერი სხივების გამოყენება მეღვინეობაში.

მათიაშვილი შ, ბუიშვილი გ, „კულტურათათმორისი დიალოგები” შრომები IV 2017

30. ხურმის წვენის გამოკვლევა თაფლის ღვინომასალის წარმოებისათვის 2017 .

ხოსიტაშვილი მ.გოცირიძე ო, გორგილაძე მ, ოშაყმაშვილი ც, ბუიშვილი გ, თბილისი გამომცემლობა „ჩოხი”

29. წვენებისა და ნაყენების მომზადება მცენარეული ნედლეულისაგან 2017 .

ხოსიტაშვილი მ,ჩალათაშვილი ს, გორგილაძე მ, ოშაყმაშვილი ც, ბუიშვილი გ,თბილისი გამომცემლობა „ჩოხი“

28. მარცვლეულზე დამზადებული უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგიური ასპექტები.

2017 .ხოსიტაშვილი მ,გოცირიძე ო, გორგილაძე მ, ოშაყმაშვილი ც, ბუიშვილი გ,თბილისი გამომცემლობა „ჩოხი“

27. თელავის მიკროზონის სპონტანური დუღილის საფუარების შესწავლა

მათიაშვილი ნ.შ,შილდელაშვილი ი.ი.,ბუიშვილი გ.თ, მათიაშვილი შ.ი,

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 4' 16

26.სასმელების უვნებლობის შესწავლა ჭაჭის არაყის მაგალითზე შილდელაშვილი

ი.ი, მათიაშვილი შ.ი, ბუიშვილი გ.თ,

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 3' 15

25.ხილის წვენების გამოყენება ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოებისთვის

ხოსიტაშვილი მ.ლ, ბუიშვილი გ.თ, არძენაძე მ.დ, ოშაყმაშვილი ც.ზ

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 2' 15

24. ხურმის გამოყენება თაფლის ღვინის მისაღებად ხოსიტაშვილი მ.ლ, ბუიშვილი

გ.თ, არძენაძე მ.დ, ოშაყმაშვილი ც.ზ

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 2' 15

23. არაყი და მისი დამზადების ტექნოლოგია 2014.

მარიამ ხოსიტაშვილი, მირანდა გორგილაძე, გაგა ბუიშვილი, მ. ვიბლიანი

22. ლიქიორი და მისი დამზადების ტექნოლოგია 2014.

მ. გორგილაძე, მ. ვიზლიანი, გ. ბუიშვილი, მ. ხოსიტაშვილი

21. სპირტი სასმელების წარმოებისათვის 2012.

მ. ხოსიტაშვილი, გ. ბუიშვილი, მ. გორგილაძე, ა. ასაშვილი.

20. ლიქიორ-არყის წარმოების ტექნოლოგია სალექციო კურსი 2014.

მარიამ ხოსიტაშვილი, გაგა ბუიშვილი

19. ღვინის ხარისხის კონტროლი - სახელმძღვანელო, თელავი 2014წ.

ნატალია მათიაშვილი, შოთა მათიაშვილი, რეცენზენტი - გაგა ბუიშვილი

18. მუსკატური შემაგრებული ღვინოების წარმოების აპარატურულ-ტექნოლოგიური სქემის შემუშავება

ქიტუაშვილი თ.ა, ხოსიტაშვილი მ.ლ, გოცირიძე ო.გ, ბუიშვილი გ.თ, გორგილაძე მ.რ, არძევაძე მ.დ,

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 3'14

17. კახური ტექნოლოგიით დამზადებული ღვინის არომატულ ნივთიერებათა გამოკვლევა ბუიშვილი გ.თ, ხოსიტაშვილი მ.ლ,მათიაშვილი შ.ი, შილდელაშვილი ი.ი,

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 3'14

16.მუსკატური რქაწითელისა და ალექსანდროული მუსკატის ყურძნის ტკბილისა და ღვინის არომატული ნივთიერებათა გამოკვლევა

მ.ხოსიტაშვილი, თ.ქიტუაშვილი, თ.ხოსიტაშვილი, ა.ასაშვილი, გ.ბუიშვილი

საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე

თბილისი 2014 წლის აგვისტო

15. ქართლში ინტროდუცირებული ზოგიერთი ჯიშის თეთრი ყურძნის სამეურნეო

ტექნოლოგიური თვისებების შესწავლა

მარიამ ხოსიტაშვილი,ანიკო ასაშვილი,მარინა კობახიძე,გაგა ბუიშვილი

საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია

ტურიზმი: ეკონომიკა და ბიზნესი ბათუმი-ხიზანის ხეობა 2014

14.ვაზის ჯიშების მუსკატური რქაწითელისა და ალექსანდროული მუსკატის სამეურნეო-ტექნოლოგიური დახასიათება

ქიტუაშვილი თ.გ, ხოსიტაშვილი მ.ლ, ბუიშვილი გ.თ, ხოსიტაშვილი თ.ვ,

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 2'14

13.მუსკატური რქაწითელის ყურძენში და ტკბილში ალკოჰოლური დუდილის დროს ტერპენების ცვლილებების დინამიკა

ქიტუაშვილი თ.გ, ხოსიტაშვილი მ.ლ, ბუიშვილი გ.თ, ხოსიტაშვილი თ.ვ,

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 2'14

12.ტყის რესურსების გამოყენება ლუდის წარმოებაში

მარიამ ხოსიტაშვილი, მარინა კობახიძე, მათე ჯავახიშვილი, გაგა ბუიშვილი, ანიკო ასაშვილი, ლელა წიკლაური

**დედამიწა- გლობალური ბუნებრივი კატაკლიზმები და ტყეები
ერთობლივი სამეცნიერო კონფერენციის ანგარიში ბათუმი 2012**

11.ველურად მოზარდი ხილის ლიქიორების დავარგებისას მიმდინარე ცვლილებები მარიამ ხოსიტაშვილი, მარინა კობახიძე, გაგა ბუიშვილი, ანიკო ასაშვილი, თეიმურაზ კორტავა.

**დედამიწა- გლობალური ბუნებრივი კატაკლიზმები და ტყეები
ერთობლივი სამეცნიერო კონფერენციის ანგარიში ბათუმი 2012**

10. PHENOLSINWINEANDTHEIRIMPORTANCE

DakishviliG.T., JavakhishviliM.L.,andBuishviliG.T

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 1'11

9. ყვავილის მტვრის გავლენა საფუარის წმინდა კულტურის “კარდანახ-42“-ის გამრავლების ინტენსივობაზე

ხოსიტაშვილი მ, ასაშვილი ა, ხოსიტაშვილი თ, კორტავა თ, ბუიშვილი გ.

საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის შრომები „ინოვაციური ტექნოლოგიები და თანამედროვე მასალები“ ქუთაისი 2010

**8 МЕТОДИКА ВЫДЕЛЕНИЯ ОРГАНОИДОВ КЛЕТКИ ИЗ ЛИСТЬЕВ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗИ
МЕТОДОМ ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОГО ЦЕНТРИФУГИРОВАНИЯ**

ციცილაშვილი О. К. Виблиანი М. М. Омакماشვილი Ц. Л. Асашვილი А. Ш.

Хоситашвили Т. В., Вуишвили Г. Т.

GEORGIAN ENGINEERING NEWS 2' 10

**7.ВЛИЯНИЕ КАЛИЯ НА СОДЕРЖАНИЕ МАКРО И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ В
ВИНОГРАДНОМ СУСЛЕ И ВИНЕ**

ციცილაშვილი О. К. Хоситашვილი М. Л. Канделаки Н. Д. Асашვილი А. Ш. Хоситашვილი Т. В.,

Вуишвили Г. Т. **GEORGIAN ENGINEERING NEWS 2' 10**

6. ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინომასალის მიღების ხერხი.

ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი საქპატენტი. პატენტი P 4289

თეიმურაზ ღლონტი, თემურ მარხვაშვილი, გაგა ბუიშვილი, ზურაბ ღლონტი 2006.

5. ზოგიერთი ფენოლური ნაერთის შემცველობა ხიხვის ჯიშის ყურძნისგან დაყენებული

სხვადასხვა ტიპის ღვინომასალაში. თ. ღლონტი, გ. ბუიშვილი. მ. ბეჟუაშვილი,

მ. მახათაძე. **ჯორჯიკა აგრარული მეცნიერების პრობლემები XXXIX 2007**

4. ხიხვის რქაწითლის და კახური მწვანის ღვინომასალების ეთერზეთების შემადგენელი

ზოგიერთი არომატული, აქროლადი ნაერთის ურთიერთმედარებითი დახასიათება.

თ. ღლონტი, გ. ბუიშვილი. მ. მახათაძე

მეცნიერება და ტექნოლოგიები 10-12 2006

3. უმაღლესი ალკოჰოლებისა და რთული ეთერების შემცველობა „ხიხვის“, „კახური

მწვანესა“ და „რქაწითელის“ ყურძნისგან დაყენებულ კახური ტიპის ღვინომასალებში.

თ. ღლონტი, გ. ბუიშვილი.

მეცნიერება და ტექნოლოგიები 7-9 2006

2. ხიხვის ჯიშის ყურძნისაგან დაყენებული სხვადასხვა ტიპის ღვინის ულტრაიისფერი შთანთქმის სპექტრი. თ. ლლონტი, გ. ბუიშვილი. მეცნიერება და ტექნოლოგიები 4-6, 2006

1. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВИНМАТЕРИАЛОВ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ИЗ СОРТОВ ВИНОГРАДА – “ХИХВИ”, “РКАСИТЕЛИ” И “КАХУРИ МСВАНЕ”

Глонти Т. А. , Вуишвили Г. Т.

GEORGIANENGINEERINGNE