



სსიპ - იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
ქ. თელავი, ქართული უნივერსიტეტის ქუჩა №1, ტელ.: 0350 272 401, ელ. ფოსტა:
info@tesau.edu.ge

სასურსათო ტექნოლოგიის სადოქტორო საგანმანათლებლო პროგრამაზე მისაღები კონკურსანტებისათვის გასაუბრების კრიტერიუმები

გასაუბრება ჩატარდება შემდეგი კრიტერიუმებით:

1. გადმოცემის უნარი (დარგის ცოდნის დემონსტრირება) - მაქსიმუმ 20 ქულა
 2. ლოგიკური აზროვნების უნარი -მაქსიმუმ 20 ქულა
 3. დარგის თანამედროვე ტენდენციებისა და გამოწვევების ცოდნა-მაქსიმუმ 20 ქულა
 4. მოტივაციის დამაჯერებლობა -მაქსიმუმ 20 ქულა
 5. სავარაუდო კვლევის თემატიკის ხედვა -მაქსიმუმ 20 ქულა
- სულ მაქსიმუმ 100 ქულა
მინიმალური გადასალახი ზღვარია- 51 ქულა

კონკურენციის არსებობის შემთხვევაში მხედველობაში მიიღება: სამეცნიერო პუბლიკაციების არსებობა; სამეცნიერო კონფერენციებში მონაწილეობა; სასწავლო/კვლევით საქმიანობასთან დაკავშირებული სხვა დოკუმენტები და მასალები (სერტიფიკატები, სიგელები, პატენტები და ა.შ.).

გასაუბრების თემატიკა:

1. ყურძნის ხარისხზე მოქმედი ფაქტორები და ტექნიკური სიმწიფის დადგენა;
2. ქართული ტრადიციული მეღვინეობა (ქვევრის ტექნოლოგია და რეგიონული თავისებურებები);
3. ალკოჰოლური დუდილის ბიოქიმია და ტექნოლოგიური მართვის მეთოდები;
4. თეთრი, წითელი და ვარდისფერი ღვინოების წარმოების თავისებურებები;
5. ცქრიალა ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიური მეთოდები და დამკვლევების თავისებურებები;
6. სპეციალური ღვინოების ტექნოლოგია (მაგ. ვერმუტი, პორტვინი, შერი);
7. ბიოღვინოებისა და ბუნებრივი ღვინოების წარმოების ტენდენციები;
8. ყურძნისეული წარმოშობის მაღალკოჰოლური სასმელების (ბრენდი, ჭაჭა) ტექნოლოგია;

9. ალკოჰოლური სასმელების სტაბილიზაცია და გამოყენებული დამხმარე მასალები;
10. უალკოჰოლო და დაბალალკოჰოლიანი სასმელების მიღების თანამედროვე ტექნოლოგიები;
11. გაზიანი უალკოჰოლო სასმელების წარმოების ტექნოლოგიური ეტაპები;
12. მინერალური და ფუნქციური წყლების კლასიფიკაცია და ტექნოლოგია;
13. ლუდის წარმოება — დუდილის პროცესების ქიმია;
14. ალკოჰოლური სასმელების სენსორული შეფასება და ანალიზის მეთოდები;
15. სასმელებში გამოყენებული არომატული კომპონენტების ბუნებრივი და ხელოვნური წყაროები;
16. ალკოჰოლური სასმელების ბიოქიმიური და მიკრობიოლოგიური კონტროლი;
17. მიკრობიომის როლი ღვინისა და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების პროცესებში;
18. სასმელების შეფუთვის ინოვაციური მიდგომები და შენახვის ვადა;

საორიენტაციო ლიტერატურა:

1. კოლექტ ნოვარი - ენოლოგია- © LAVOISIER, 2004, ISBN : 2-7430-0676-5 (Georgian édition, 2002);
2. ემილ პეინო - მეღვინეობა- გამომცემლობა „ფავორიტ სტილი“ თბილისი, 2014;
3. Pascal Ribereau-Gayon ,Denis Dubourdieu, Bernard Doneche ` ,Aline Lonvaud - Handbook of Enology Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications 2nd Edition;
4. რამაზ გახოკიძე, ლალი ტაბატაძე - კვების პროდუქტთა ქიმია -gamomcemloba `universali~, 2016 Tbilisi, ISBN 978-9941-22-716;
5. ბარისაშვილი - ქვევრის ღვინო- ელკანა, თბილისი , 2011 წელი;
6. S. C. Bhatia - Food Biotechnology- First published 2016, Woodhead Publishing India Pvt. Ltd.© Woodhead Publishing India Pvt. Ltd., 2016;
7. Jean L. Jacobson - Introduction to Wine Laboratory Practices and Procedures - Library of Congress Control Number: 2005928372 ISBN-10: 0-387-24377-1 e-ISBN 0-387-25120-0 Printed on acid-free paper. ISBN-13: 978-0387-24377-1;
8. გოდაბრელიძე, გ. (2009). მევენახეობა. ტექნიკური უნივერსიტეტი;
9. როსტომ გაფრინდაშვილი - საკვები პროდუქტების დანამატები-გამომცემლობა „ტექნიკური უნივერსიტეტი“, თბილისი 2007 წ;

10. Moreno-Arribas, M. V., & Polo, M. C. (Eds.). (2010). Wine Chemistry and Biochemistry. Springer;
11. Holzapfel, W. (2014). Advances in Fermented Foods and Beverages. Woodhead Publishing;