



## 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
3. ალკოჰოლური დუღილი და მისი მართვა
4. თეთრი ღვინოების წარმოების თავისებურებები
5. წითელი ღვინოების წარმოების თავისებურებები
6. ვარდისფერი ღვინოების დაყენების ტექნოლოგია
7. სპეციალური ღვინოების წარმოების თავისებურებები
8. ყურძნისეული წარმოშობის მაღალკოჰოლური სასმელების ტექნოლოგია
9. ღვინის სტაბილიზაცია და მეღვინეობაში გამოყენებული დამხმარე მასალები
10. უალკოჰოლო და დაბალალკოჰოლური სასმელების წარმოების ტექნოლოგია
11. მცენარეული წარმოშობის ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები (ბად)
12. მინერალური წყლები
13. გაზიანი უალკოჰოლო სასმელების წარმოება
14. ლუდის ტექნოლოგია
15. ხილის ნატურალური წვენები

## საორიენტაციო ლიტერატურა:

1. მათე ჯავახიშვილი- ენოლოგია-გამომცემლობა „უნივერსალი“, თბილისი, 2009წ.
2. კოლეთ ნოვარი - ენოლოგია- © LAVOISIER, 2004, ISBN : 2-7430-0676-5 (Georgian édition, 2002)
3. ემილ პეინო - მეღვინეობა- გამომცემლობა „ფავორიტ სტილი“ თბილისი, 2014
4. Pascal Ribereau-Gayon ,Denis Dubourdieu, Bernard Doneche ` ,Aline Lonvaud - Handbook of Enology Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications 2nd Edition

5. რამაზ გახოკიძე, ლალი ტაბატაძე - კვების პროდუქტთა ქიმია -gamomcemloba `universali~, 2016 Tbilisi, ISBN 978-9941-22-716-5
6. ბარისაშვილი - ქვევრის ღვინო- ელკანა, თბილისი , 2011 წელი
7. S. C. Bhatia - Food Biotechnology- First published 2016, Woodhead Publishing India Pvt. Ltd.© Woodhead Publishing India Pvt. Ltd., 2016.
8. 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
9. როსტომ გაფრინდაშვილი - საკვები პროდუქტების დანამატები-გამომცემლობა „ტექნიკური უნივერსიტეტი“, თბილისი 2007წ.