

პირადი ინფორმაცია



თამარი ხუციძე

📍 ილია ჭავჭავაძის გამზირი, N 18/31. ქ. ქუთაისი

☎ 22 53 88 📠 + 577 62 70 04; +598 14 73 32

✉ tamarxucidz@yahoo.com

სქესი მდედრობითი | დაბადების თარიღი 15.02.1961.

განათლება

აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, საბუნებისმეტყველო ფაკულტეტი, სპეციალობა - ბიოლოგი. ΦB-1 N 076200. 1986/1991.

აკადემიური დოქტორი. საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, ქიმიური ტექნოლოგიისა და მეტალურგიის ფაკულტეტი. საინჟინრო მეცნიერებათა დოქტორის აკადემიური ხარისხი. მიმართულება - ბიოტექნოლოგია. TuG-DG)04-3. (D0 N 00268). 2008.17.07.

2011-2015. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, აგრარული ფაკულტეტი, სუბტროპიკული კულტურების ტექნოლოგიის მიმართულება, ასოცირებული პროფესორი.

სამუშაო გამოცდილება

- ✓ 2011-2016 აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, აგრარული ფაკულტეტი, სუბტროპიკული კულტურების ტექნოლოგიის მიმართულების, ასოცირებული პროფესორი
- ✓ 2009-2011 საქართველოს სუბტროპიკული მეურნეობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, სოფლის მეურნეობისა და სასურსათო პროდუქტთა ტექნოლოგიის დეპარტამენტი, ასოცირებული პროფესორი
- ✓ 2006-2009. საქართველოს სუბტროპიკული მეურნეობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, სოფლის მეურნეობისა და სასურსათო პროდუქტთა ტექნოლოგიის დეპარტამენტი, ასისტენტ-პროფესორი
- ✓ 2003-2004 .საქართველოს სუბტროპიკული მეურნეობის სახელმწიფო ინსტიტუტი, ორგანული ქიმიისა და კვების პროდუქტების ექსპერტიზის კათედრა, უფროსი მასწავლებელი
- ✓ 2002-2003. საქართველოს სუბტროპიკული მეურნეობის სახელმწიფო ინსტიტუტი, ბოტანიკის მცენარეთა ფიზიოლოგიისა და მიკრობიოლოგიის კათედრა. უფროსი მასწავლებელი
- ✓ 1994-2002 საქართველოს სუბტროპიკული მეურნეობის სახელმწიფო ინსტიტუტი, ბოტანიკის მცენარეთა ფიზიოლოგიისა და მიკრობიოლოგიის კათედრა. ლაბორანტი

ენობრივი
კომპეტენციები

	A1	A2	B1	B2	C1	C2
ინგლისური			X			
რუსული					X	

კომპიუტერული უნარები

1. ოპერაციული სისტემა - Windows (9x, Me, XP, Vista, Seven) ფაილურ სტრუქტურაში თავისუფალი ნავიგაცია, ოპტიმიზაცია;
2. ახალი სამომხმარებლო პროგრამების სისტემაში ჩანერგვა.
3. ანტივირუსული პროგრამებით სისტემის გაწმენდა და ტექნიკური მომსახურება.
4. საოფისე მოხმარების პროგრამები :
 - a. MS Word;
 - b. MS Excel,
 - c. MS Powerpoint,
 - d. MS Outlook
5. პროგრამა არქივატორების -RAR, ZIP , სრულყოფილი გამოყენება
6. პროგრამები:
 - a. Photoshop
 - b. ინტერნეტში სანავიგაციო პროგრამების ფლობა - MSIE, Opera, Firefox, Chrome
და ა.შ. ცოდნა გამოყენება.

სამეცნიერო
პუბლიკაციები
(ბოლო ათი
განმავლობაში)

წლის

რაოდენობა 35. უპირატესობას ვანიჭებ:

1. თ. ხუციძე. „მწვანე ჩაის ექსტრაქტიში ასეული კატეხინების როლი რეგენერაციის პროცესში.“

საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღი.
„ბიომრავალფეროვანება და საქართველო. თბილისი
2015.28/31.

2. თ. ხუციძე. „მწვანე ჩაის ექსტრაქტისა და კატეხინების ანტიმიკრობული აქტივობის შედარება“. ნოვაცია N 15. პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი. ქუთაისი. 2015წ. 210-213გვ

3. თ. ხუციძე. „ბიოლოგიურად სუფთა მწვანე ჩაის ნედლეულის ექსტრაქტის გამოყენება თანამედროვე

ტექნოლოგიებში(კოსმეტოლოგიაში).“ მეოთხე საერთაშორისო პრაქტიკული ინტერნეტ - კონფერენციის “შრომების კრებული“ „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო.“ 2014წ. 168170გვ

4. მ. მიქაბერიძე; ვ. აპლაკოვი; თ. ხუციძე-„**ღვინომასალების ხარისხისა და შენახვისუნარიანობის გაზრდის მიზნით ყურძნის დურდოსა და ღვინომასალების თბური დამუშავება ინფრაწითელი სხივების ველში.**“ საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემია „მომამბე.“N33. თბილისი 2014 წ. 62/65გვ.
5. მ. ფრუიძე;ე. ბენდელიანი; თ. ხუციძე. „**თამბაქოს ანტიეპკტილური თვისებების გამოკვლევა.**“ პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი „ნოვაცია .“ N 4 ქუთაისი. 2009წ.191/193გვ.

სამეცნიერო კონფერენციები

რაოდენობა 16. უპირატესობას ვანიჭებ:

1. თ. ხუციძე. „ საქართველოს ბიომრავალფეროვანი ფლორის მიზნობრივ ი გამოყენება.“საერთაშორისო პრაქტიკული ინტერნეტ - კონფერენციის “შრომების კრებული“. ქუთაისი. 2016. 179/182გვ.
2. თ. ხუციძე. „**ეკოლოგიურად სუფთა მწვანე ჩაის ექსტრაქტისა და კატეხინების პრეპარატის ანტიმიკრობული აქტივობა.**“ საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების სამინისტრო „კვების პროდუქტების წარმოების აქტუალური პრობლემები და თანამედროვე ტექნოლოგიები.“ შრომების კრებული . აკაკი წერეთელი სახელმწიფო უნივერსიტეტი. საერთაშორისო სამეცნიერო - პრაქტიკული კონფერენცია. 2015. ქუთაისი 168/171გვ.
3. თ. ხუციძე. „**ბიოლოგიურად სუფთა მწვანე ჩაის ნედლეულის ექსტრაქტის გამოყენება თანამედროვე ტექნოლოგიებში(კოსმეტოლოგიაში).**“ მეოთხე საერთაშორისო პრაქტიკული ინტერნეტ - კონფერენციის “შრომების კრებული“ „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო.“ 2014.
4. T. INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD AND BIOTECHNOLOGY ICEB . Agricultural University of Georgia. Tbilisi. “ “ green tea extract as remedy for recovery-regeneration of lesional tissues tea additives for use in beer production. 2014. September 11. 12 11.12. ქ. თბილისი. 47-48გვ.
5. თ. ხუციძე.“ **მწვანე ჩაის ექსტრაქტის კომერციალიზაცია მედიცინაში.**“ სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია. „აგრარიკოს მეცნიერთა კვლევის შედეგების კომერციალიზაცია“. ქუთაისი. 2013. 298/301გვ.

ტრენინგები / სემინარები

რაოდენობა 10. დიდი უპირატესობას ვანიჭებ:

1. 2015 სერთიფიკატი - „სწავლების ინტერაქტიური მეთოდები“ (აკაკი წერეთლის სახ. უნივერსიტეტი)
2. სერთიფიკატი საერთაშორისო სამეცნიერო - პრაქტიკული კონფერენციაში „ კვების პროდუქტების წარმოების აქტუალური პრობლემები და თანამედროვე ტექნოლოგიები.“(აკაკი წერეთლის სახ. უნივერსიტეტი)
3. სერთიფიკატი აგრო ბიზნესის მენეჯმენტის სერთიფიცირებული კურსი.GIPA 29 (აკაკი წერეთლის სახ. უნივერსიტეტი)
4. სერთიფიკატი საქართველოს განათლებისა და მეცნიერების სამინისტრო, შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის გრანტით დაფინანსებული პროექტი. (აკაკი წერეთლის სახ. უნივერსიტეტი) „ აგრარიკოს მეცნიერთა კვლევის შედეგების კომერციალიზაცია)
5. სერთიფიკატი „ბიზნესდაგეგმარება.“ ქართული დიასპორა ქუთაისის განვითარებისათვის. Georgia diaspora for developments in kutaisi

პროექტები / გრანტები

წევრობა
(აკადემიური/სამეცნიერო
საბჭოები, სამეცნიერო
ჟურნალები და სხვ.)

1. 2014. მეოთხე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული ინტერნეტ - კონფერენციის შრომების კრებული”ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო.“ სარედაქციო კოლეგიის წევრი.
2. 2011. ინტერნეტ საერთაშორისო კონფერენციის, სარედაქციო კოლეგიის წევრი.

ჯილდოები /
სტიპენდიები

დამატებითი ინფორმაცია

დამთავრებული მაქვს
სამრედიცინო
სასწავლებლის სრული
კურსი. ვმუშაობდი
რკინიგზის
საავადმყოფოში
ქირურგის, საოპერაციოსა
და რეანიმაციის
მიმართულებაში მედდად.
გავლილი მაქვს კვლევის
ბიოქიმიური
ლაბორატორიის კვლევის
კვალიფიკაცია
თანამედროვე
ტექნოლოგიებში.