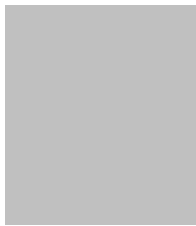


პირადი ინფორმაცია



დოდო თავდიდიშვილი

📍 თამარ მეფის ქუჩა #75, ქუთაისი 4600

☎️ +995431243156 📠 +995599432628

✉️ drtavdi@gmail.com

სქესი მდედრ. | დაბადების თარიღი 28.11.1948

განათლება

1966 – 1972

უმაღლესი, ხარკოვის საზოგადოებრივი კვების ინსტიტუტი, ტექნოლოგიური ფაკულტეტი, ინჟინერ-ტექნოლოგი/

1984

ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატი, მოსკოვის გ. ვ. პლექანოვის სახელობის სახალხო მეურნეობის ინსტიტუტი, ტექნოლოგიური ფაკულტეტი, საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია

სამუშაო გამოცდილება

2006 წლიდან დღემდე

1987 - 2006

კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების დეპარტამენტი, ასოცირებული პროფესორი საზოგადოებრივი კვების ტექნოლოგიისა და ორგანიზაციის, ჰურის ცხოვრების, მაკრონისა და საკონდიტრო წარმოების ტექნოლოგიის კათედრა, დოცენტი

1985 – 1987

საზოგადოებრივი კვების ტექნოლოგიისა და ორგანიზაციის, ჰურის ცხოვრების, მაკრონისა და საკონდიტრო წარმოების ტექნოლოგიის კათედრა, უფროსი მასწავლებელი

1973 - 1985

კვების საწარმოთა ტექნოლოგიისა და მოწყობილობის კათედრა, ასისტენტი

ენობრივი
კომპეტენციები

	A1	A2	B1	B2	C1	C2
ინგლისური			X			
რუსული						X

კომპიუტერული უნარები ოპერაციული სისტემა Windows ფაილურ სტრუქტურაში თავისუფალი ნავიგაცია. საოფისე მოხმარების პროგრამების კარგი ცოდნა (MS Word; MS Qulook). Photoshop, ინტერნეტში სანავიგაციო პროგრამების ფლობა MSIE, Opera, Firefox, Chrome.

**სამეცნიერო
პუბლიკაციები
(ბოლო ათი წლის
განმავლობაში)**

სულ რაოდენობა - 35

და კონკრეტულად მხოლოდ 5 ყველაზე მნიშვნელოვანი,

1. დ. თავდიდიშვილი, მ. ფხაკაძე, ც. ხუციძე. ფუტკრის პროდუქტები-ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების წყარო. GEORGIAN ENGINEERING NEWS. Tbilisi. 2013, №4(vol.68), p.134-137.

2. D. Tavdidishvili, M. Pkhakadze, Ts. Khutsidze, Studies of the Quality and Safety of Georgian Bee products. საქ. სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის „მომამბე“. თბილისი. 2014. გვ. 181-185

3. Dodo Tavdidishvili, Tsira Khutsidze, Manana Pkhakadze, Maia Vanidze, Aleko Kalandia. Flavonoids in Georgian Bee Bread and Bee Pollen. Journal of Chemistry and Chemical Engineering. David Publishing Company, USA. # 8 (2014), p. 676-681

4. რ. საკანდელიძე, დ. თავდიდიშვილი. მეფუტკრეობის პროდუქტების გავლენის შესწავლა ცენტრალრი ნერვული სისტემის ზოგიერთ ფიზიოლოგიურ მაჩვენებლებზე. ექსპერიმენტული და კლინიკური მედიც-ნა. ქ. თბილისი, თსსუს ვ. ბახუტაშვილის სამედიცინო ბიოტექნოლოგიის ინსტიტუტი. #4, 2014, გვ. 33-36

5. თავლისა და ფუტკრის პროდუქტების სამკურნალო-პროფილაქტიკურ კვებაში გამოყენების მეცნიერული და პრაქტიკული ასპექტები. მონოგრაფია. აწსუ, ქუთაისი. 2014. ISBN 987-9941-448-49-2

ტრენინგები / სემინარები 5

პროექტები / გრანტები სულ 3 (დაფინანსებული)

ჯანსაღი კვების პროდუქტების ტექნოლოგიების შემუშავება თაფლისა და ფუტკრის პროდუქტების გამოყენებით; FR/333/10-150/11. საგრანტო ხელშეკრულება # 11/16 შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდი, სამეცნიერო ხელმძღვანელი, 2012-2014 წლები

ხორცის და ხორცპროდუქტების გადამამუშავების უნარჩენო ტექნოლოგიების კვლევა ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების წარმოების მიზნით. გრანტი № GNSF/ST08/7 - 493 საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო, სამეცნიერო ხელმძღვანელი/მენეჯერი, 2009-2011 წლები

დიაბეტური დანიშნულების პურისა და ფქვილოვანი ნაწარმის ტექნოლოგიების დამუშავება” ეროვნული სამეცნიერო ფონდი , GNSF/ST 07/7-256 - ტექნოლოგიური კვლევები, 2008-2009

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

ჯილდოები /
სტიპენდიები

დამატებითი ინფორმაცია

გამოცემული სახელმძღვანელოები

ბოლო 10 წლის განმავლობაში

1. ფქვილოვანი კულინარული და საკონდიტრო ნაწარმი. ISBN 99940-52-22-5. ქუთაისის ტექნიკური უნივერსიტეტის გამომცემლობა, 2009

2. სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვების თეორიული და პრაქტიკული საფუძვლები. დამხმარე

სახელმძღვანელო. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა. ქუთაისი. 2012

3. კვების ფიზიოლოგია, ჰიგიენა და სანიტარია. სალექციო კურსი. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა. ქუთაისი. 2012

4. საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია. სალექციო კურსი. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა. ქუთაისი. 2012

5. კვების პროდუქტების ტექნოლოგია. სარესტორნო მომსახურება. დამხმარე სახელმძღვანელო. ქუთაისი, აწსუ .