

საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის ქიმიური ტექნოლოგიის და
მეტალურგიის ფაკულტეტის სამეცნიერო-კვლევითი ერთეულის სამეცნიერო-
კვლევითი საქმიანობის დარგობრივი კომისიის
შეფასების შედეგები
სასურსათო პროდუქტების წარმოების ინჟინერიის დეპარტამენტი
დამტკიცებულია დარგობრივი კომისიის სდომაზე ოქმი 1, 15.02.2024

№	სამეცნიერო-კვლევითი საქმიანობის კრიტერიუმები (კომპონენტები)	სამეცნიერო-კვლევითი საქმიანობის რეკომენდაციები
	პერსონალის მიერ განხორციელებული სამეცნიერო-კვლევითი პროექტები	<p>ანალიზი</p> <p>დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია 5 გარდამავალი და 5 დასრულებული პროექტები, რომელიც მოიცავს აქტუალურ თემებს;</p> <p>გარდამავალი პროექტები:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. „რძის პროდუქტების წარმოება ბუნებრივი წარმოშობის აქტიური დანამატებითა და თაფლით“- სადოქტორო პროგრამა „ქიმიური და ბიოლოგიური ინჟინერია“ 2. მცენარეული რძის სახეობები და მათი შედარებითი დახასიათება“, , მიღება, და კვლევა „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“ 3. „კარაქის ტექნოლოგია კენკროვანი მცენარეული ზეთების დანამატებით“ რეცეპტურის შემუშავება , მიღება და კვლევა „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“ 4. „მცენარეული რძე, როგორც ფუნქციური დანიშნულების

		<p>საკვები“,რეცეპტურის შემუშავება ცივი სასმელებისათვის, მიღება და კვლევა „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“</p> <p>5. „კარაქის ტექნოლოგია თფლისა და თხილის დანამატებით“, რეცეპტურის შემუშავება , მიღება და კვლევა „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“</p> <p>დასრულებული პროექტები:</p> <p>1. “ქართული არატრადიციული ნედლეულის ბაზაზე ჯემების წარმოება“, რეცეპტურის შემუშავება , მიღება და კვლევა - სამაგისტრო პროგრამა „სურსათის ტექნოლოგია“</p> <p>2. “ველური კენკრა და მისი გამოყენების პერსპექტივა სასურსათო პროდუქტების წარმოებაში“, რეცეპტურის შემუშავება , მიღება და კვლევა „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“</p> <p>3. „კაკაო, როგორც ანტიოქსიდანტი კეფირის ტექნოლოგიაში რეცეპტურის შემუშავება , მიღება და კვლევა“ „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“</p> <p>4. “არატრადიციული ნედლეულის ბაზაზე ცისფერი ყველის წარმოება“,რეცეპტურის შემუშავება , მიღება და კვლევა „სამაგისტრო</p>
--	--	--

		პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“ 5. პური, როგორც ყოველდღიური ფუნქციური დანიშნულების საკვები“, რეცეპტურის შემუშავება, მიღება და კვლევა „სამაგისტრო პროგრამა “სურსათის ტექნოლოგია“
		რეკომენდაციები პროექტების რაოდენობის გაზრდა
		შეფასება დადებითი
	შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის გრანტით დაფინანსებული სამეცნიერო-კვლევითი პროექტები	ანალიზი
		რეკომენდაციები-
		შეფასება
	პატენტები, დეპონირება	ანალიზი დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია -მზადდება მიღებული სამუშაოებისა და შედეგების პატენტირება
		რეკომენდაციები -მეტი ყურადღება დაეთმოს პატენტირების თემას
		შეფასება დადებითი
	ბეჭდური/ელექტრონული პროდუქციის გამოცემა საქართველოში (მონოგრაფიები, სახელმძღვანელოები, წიგნები, კრებულები, სამეცნიერო სტატიები)	ანალიზი დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია სახელმძღვანელო- 6 სტატიები-14
		რეკომენდაციები უფრო მეტად იყოს გამოკვეთილი სტუდენტთა აქტიობა ამ მიმართულებით
		შეფასება დადებითი

	სამეცნიერო ფორუმებში მონაწილეობა (საქართველოში, უცხოეთში)	ანალიზი დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია; აქტიური მონაწილეობა სამეცნიერო კონფერენციებში- საქართველოში	
		რეკომენდაციები სასურველია ყველა თანამშრომელი იყოს ჩართული	
		შეფასება	დადებითი
	კვლევების შედეგების კომერციალიზაციის პოტენციალი	ანალიზი დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია - დეპარტამენტში მიმდინარეობს მუშაობა კვლევების შედეგების კომერციალიზაციის მიმართულებით;	
		რეკომენდაციები- სასურველია კომერციალიზაციის მიმართულებით მუშაობის გააქტიურება	
		შეფასება	დადებითი
	საექსპერტო მოღვაწეობა	ანალიზი	
		რეკომენდაციები	
		შეფასება	
	ახალგაზრდა მეცნიერთა სამეცნიერო მუშაობის ხელშეწყობა	ანალიზი დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია - დეპარტამენტი მუშაობს ახალგაზრდა ნეცნიერთა სამეცნიერო პოტენციალის გაზრდის მიმართულებით; ვთანამშრომლობთ კვების პროდუქტების მწარმოებელ (პური, რძე და რძემჟავა პროდუქტები, ხორც- პროდუქტები, გაყინული	

		ხილ-ბოსტნეული, ღვინო და ა.შ) ობიექტებთან;	
		რეკომენდაციები - გაგრძელდეს ბაზების მოძიება, ახალგაზრდა მეცნიერთა დასაქმებისა და განვითარების ხელშეწყობის მიზნით;	
		შეფასება	დადებითი
	სამეცნიერო ნაშრომების და მკვლევართა სამეცნიერო პროდუქტიულობის მაჩვენებელი	ანალიზი დეპარტამენტის მიერ წარმოდგენილია - დეპარტამენტი აქტიურად არის ჩართული ახალგაზრდა მეცნიერთა კვლევაში, მათი პროდუქტიულობის ხარისხის ამაღლების მიმართულებით, ერთობლივად მონაწილეობენ კონფერენციებში;	
		რეკომენდაციები- გაიზარდოს პროდუქტიულობის მაჩვენებელი ბაკალავრიატის სტუდენტების აქტიური მონაწილეობით;	
		შეფასება	დადებითი

დარგობრივი კომისიის თავმჯდომარე -----

დარგობრივი კომისიის მდივანი -----