**პერსონალური მონაცემები**

|  |  |
| --- | --- |
| სახელი და გვარი: | სოფიო გაჩეჩილაძე |
| დაბადების თარიღი: | 26.11.1978 |
| პირადი ნომერი: | 60001006652 |
| მისამართი: | ქუთაისი, ი. დავითაშვილის 12 |
| ტელეფონის ნომერი: | +995495585 |
| ელ.ფოსტა: | [sopho.gachechiladze@mail.ru](mailto:sopho.gachechiladze@mail.ru) |

**განათლება**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| წლები | სასწავლებლის დასახელება | სპეციალობა | კვალიფიკაცია |
| 1996-2000 | ქუთაისის აკაკი წერეთლის სახელობის უნივერსიტეტი | ბიოლოგია | ბაკალავრი |
| 2000-2002 | ქუთაისის აკაკი წერეთლის სახელობის უნივერსიტეტი | ბიოლოგია | მაგისტრი |

**აკადემიური/სამეცნიერო ხარისხი**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| მინიჭების წელი | სასწავლებლის დასახელება | სპეციალობა და სადისერტაციო თემის დასახელება | კვალიფიკაცია |
| 2014-2018 | ქუთაისის აკაკი წერეთლის სახელობის უნივერსიტეტი | სასურსათო ტექნოლოგიური;  “მაღალი ბიოლოგიური ღირებულების უგლუტენო პურფუნთუშეული ნაწარმის ტექნოლოგიების დამუშავება” | დოქტორი |
|  |  |  |  |

**სამეცნიერო-პედაგოგიური საქმიანობა**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| წლები | დაწესებულების დასახელება | პოზიცია (აკადემიური თანამდებობა) |
| 2007-დღემდე | ქუთაისის ნიკო ნიკოლაძის სახელობის სკოლა-ლიცეუმი | საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა კათედრის ხელმძღვანელი;  ქიმიის და ბიოლოგიის პედაგოგი სრულ შტატში |
| 2016-დღემდე | ქუთაისის აკაკი წერეთლის სახელობის უნივერსიტეტი, საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიების დეპარტამენტი | მოწვეული სპეციალისტი საათური ანაზღაურებით |
| 2019- დღემდე | შპს ქუთაისის უნივერსიტეტი | მედიცინის ფაკულტეტზე მოწვეული ლექტორი |

**ბოლო 5 წლის განმავლობაში გამოქვეყნებული სამეცნიერო-კვლევითი სტატიები:**

იმფაქტ-ფაქტორის მქონე სამეცნიერო გამოცემებში

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ავტორი/ავტორები | სტატიის დასახელება | სამეცნიერო ჟურნალის დასახელება | ტომი | სერია, № | წელი | გვერდები |
| 1 | M.A. Silagadze, S.T. Gachechiladze, E.G. Pruidze, G.S. Khetsuriani, Kh.B. Khvadagiani, G.N. Pkhakadze | Development of new-generation dietary bread technologies by using soya processing products | Annals of Agrarian Science | 15 | 2 | 2017 | 177-180 |
| 2 | M.A. Silagadze, E.G. Pruidze, S.T. Gachechiladze, G.N. Pkhakadze, Kh.B. Khvadagiani | Obtaining and a comprehensive study of highly bioavailable functional food additives based on Georgian soya varieties  / | Annals of Agrarian Science | 15 | 3 | 2017 | 356-360 |
| 3 | M. Silagadze, E. Pruidze, S. Gachechiladze,G. Pkhakadze, Kh. Khvadagiani | Obtaining and a comprehensive study of highly bioavailable functional food additives based on Georgian soya varieties | Annals of Agrarian Science | 15 | 2 | 1917 | 177-180 |
| 4 | M. Silagadze, S. Gachechiladze , E. Pruidze, G. Khetsuriani, Kh. Khvadagiani | Development of new – generation dietary bread technologies by using soya processing products, Georgian soya varieties | Annals of Agrarian Science | 15 | 3 | 2017 | 356-360 |

პუბლიკაცია უცხოეთში რეფერირებულ ჟურნალში

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ავტორი/ავტორები | სტატიის დასახელება | სამეცნიერო ჟურნალის დასახელება | ტომი | სერია, № | წელი | გვერდები |
| 1 | M. Silagadze,  E. Gamkrelidze,  S. Gachechiladze,  M. Khurtsidze,  G. Pkhakadze | Development Of New Generation “Live” Foods With Rational Use of Raw Materials From Georgian Resources | Scientific enquiry in the contemporary world: Theoretical basics and innovative approach |  |  | 2016 | 238-243 |
| 2 | Silagadze M., Pruidze E., Gachechiladze S., Khurtsidze M., Pkhakadze G. | Development of functional dietary product on the base of complex use of local plant raw material | Scientific enquiry in the contemporary world: theoretical basic and innovative approach. CA, USA, B&M Publishing | 8 | L\_26 | 2017 | 244-249 |

**საგანმანათლებლო პროგრამის ფარგლებში სამეცნიერო კონფერენციებში მონაწილეობა**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | წელი | კონფერენციის დასახელება | მოხსენების სათაური | ქვეყანა, ქალაქი |
| 1 | 2018 | მე-5 საერთაშორისო კონფერენცია "მეცნიერება და პრაქტიკა: თანამედროვე სამყაროში ინტეგრაციის ახალი დონე" | პარკოსანთა აღმოცენების პროცესის კვლევა და ოპტიმიზაცია | გაერთიანებული სამეფო |
| 2 | 2017 | Материалы международной научно – практической конференции “Достижения и перспективы развития кондитерской отрасли” | Актуальные тенденции развития ассортимента мармеладо-пастильных изделий в Грузии с позиции здорового питания | Киев,Украина |
| 3 | 2017 | Сахарное печенье нового поколения – продукт функционального назначения на основе местного сырья | Материалы международной научно – практической конференции“, Достижения и перспективы развития кондитерской и хлебопекарной отрасли”, Национальный университет пищевых технологий | Киев,Украина |
| 4 | 2014 | Materials of International Scientific-practical Conference “ Science and innovative technologies” | “ Scientific and practical substantiation of the technology of non-yeasted bread production” | საქართველო, ქუთაისი |
| 5 | 2015 | საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის „ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების წარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიები“ მასალები | „სამკურნალო - პროფილაქტიკური ხორბლის პურის ტექნოლოგია ტოპინამბურის გამოყენებით“ | საქართველო, ქუთაისი |
| 6 | 2016 | საერთაშორისო სამეცნიერო - პრაქტიკული კონფერენციის „ თანამედროვე საინჟინრო ტექნოლოგიები და გარემოს დაცვა“ მასალები | „ქართული სოიოსა და მისი დამუშავების პროდუქტების კვლევა პურფუნთუშეულ წარმოებაში გამოყენების პერსპექტივით“ | საქართველო, ქუთაისი |

**საერთაშორისო საგრანტო პროექტებში მუშაობის გამოცდილება**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | წლები | სამეცნიერო ფონდი | № - პროექტის დასახელება | სტატუსი პროექტში |
|  | 2017 | რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდი | FR2017/FR17\_196-საქართველოს ბიორესურსების გამოყენებით ახალი აგლუტენური პურფუნთუშეულის ინოვაციური ტექნოლოგიები | ძირითადი პერსონალი |
|  | 2018 | რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდი | AR18\_170 მაღალი ბიოლოგიური ღირებულების ინოვაციური უგლუტენო საკვები პროდუქტების ტექნოლოგიების დამუშავება | ძირითადი პერსონალი |

**სასწავლო/შემოქმედებითი პროექტები**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | წლები | სამეცნიერო ფონდი | № - პროექტის დასახელება | სტატუსი პროექტში | ქვეყანა, ქალაქი |
| 1 | 2011 | ნორჩ მეცნიერთა და გამომგონებელთა **IYIPO** საერთაშორისო ოლიმპიადა | **კოლორადოს ხოჭოს (Leptinotursa Decemlioneata Say) წინააღმდეგ ბრძოლის ეკოლოგიურად სუფთა მცენარეული წარმოშობის ანტიფიდანტური პრეპარატი** | პროექტის ხელმძღვანელი | საქართველო. თბილისი |
| 2 | 2011 | **GENIUS-** საერთაშორისო გარემოს დაცვის პროექტების ოლიმპიადა | **კოლორადოს ხოჭოს (Leptinotursa Decemlioneata Say) წინააღმდეგ ბრძოლის ეკოლოგიურად სუფთა მცენარეული წარმოშობის ანტიფიდანტური პრეპარატი** | პროექტის ხელმძღვანელი | აშშ, ოსუიგო |
| 3 | 2013 | ნორჩ მეცნიერთა და გამომგონებელთა **IYIPO** საერთაშორისო ოლიმპიადა | **რადიაციის მიმართ მდგრადი უქსოვადი ქსოვილის დამზადება აბრეშუმის ჭუპრებისგან** | პროექტის ხელმძღვანელი | საქართველო თბილისი |
| 4 | 2013 | გარემოს დაცვის **INEPO** საერთაშორისო ოლიმპიადა | **აგავას ძაფის მიღება და მისგან სამკურნალო ქსოვილის დამზადება** | პროექტის ხელმძღვანელი | თურქეთი, ქ. სტამბული |
| 5 | 2013 | **GENIUS-** საერთაშორისო გარემოს დაცვის პროექტების ოლიმპიადა | **რადიაციის მიმართ მდგრადი უქსოვადი ქსოვილის დამზადება აბრეშუმის ჭუპრებისგან** | პროექტის ხელმძღვანელი | აშშ, ქ.ოსუიგო |
| 6 | 2014 | ნორჩ მეცნიერთა და გამომგონებელთა **IYIPO** საერთაშორისო ოლიმპიადა | **ზოგიერთი მძიმე მეტალის *(Pb(II)* და *Cd(II))* მოცილება ჩამდინარე წყლებიდან სიმინდის ფოთლების საშუალებით** | პროექტის ხელმძღვანელი | საქართველო. თბილისი |
| 7 | 2015 | ნორჩ მეცნიერთა და გამომგონებელთა **IYIPO** საერთაშორისო ოლიმპიადა | **კოჭა (Zingiber Officinale) და თაფლი - ეფექტური დაცვა ადამიანის პათოგენებისგან** | პროექტის ხელმძღვანელი | საქართველო. თბილისი |
| 8 | 2016 | ნორჩ მეცნიერთა და გამომგონებელთა **IYIPO** საერთაშორისო ოლიმპიადა | **მაღალი ბიოლოგიური ღირებულების მქონე ახალი ფუნქციური საკვები დანამატების შემუშავება, ზოგიერთი მარცვლოვანი და პარკოსანი კულტურის აღმოცენებული მარცვლებიდან, იმუნოდეფიციტით გამოწვეული დაავადებულთა დიეტოთერაპიისთვის** | პროექტის ხელმძღვანელი | საქართველო. თბილისი |
| 9 | 2016 | მოსწავლე გამომგონებელთა და მკვლევართა   კონკურს **„ლეონარდო და ვინჩი“** | **ახალი თაობის ცოცხალი საკვების შემუშავება საქართველოს სანედლეულო რესურსების რაციონალური გამოყენებით** | პროექტის ხელმძღვანელი | საქართველო. თბილისი |
| 10 | 2016 | **Intel** საერთაშორისო მეცნიერული და საინჟინრო პროექტების გამოფენა | **ახალი თაობის ცოცხალი საკვების შემუშავება საქართველოს სანედლეულო რესურსების რაციონალური გამოყენებით** | პროექტის ხელმძღვანელი | აშშ, ლოს ანჟელესი, კალიფორნია |

**საავტორო უფლება, პატენტი, პრიორიტეტი სასარგებლო მოდელზე**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | წელი | ავტორი/ავტორები | გამოგონების დასახელება | გამცემი ორგანო | რეგისტრაციის ნომერი |
| 1 | 2016 | მ.სილაგაძე, ე. ფრუიძე, გ. ფხაკაძე, ნ. ფხაკაძე, ს. გაჩეჩილაძე, ხ. ხვადაგიანი | ცელიაკიათი დაავადებულთათვის მაღალი ბიოლოგიური ღირებულების უგლუტენო პურის მომზადების ხერხი | საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი საქპატენტი | GE P 2016 6562 B |

**უცხო ენის ცოდნა**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| უცხო ენა | კითხვა | მოსმენა | მეტყველება | წერა |
| ინგლისური ენა | **C1** | **C1** | **B2** | **C1** |
| რუსული ენა | **C2** | **C2** | **C1** | **C2** |
| გერმანული ენა |  |  |  |  |
| მიუთითეთ სხვა |  |  |  |  |
| A1 და A2 - საწყისი საბაზისო მომხმარებელი; B1 და B2 - დამოუკიდებელი მომხმარებელი; C1 და C2 - პროფესიონალური მომხმარებელი | | | | |

**კომპიუტერთან მუშაობის უნარი** (აღნიშნეთ ☑ სიმბოლოთი)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | საწყისი დონე | საშუალო | კარგი | ძალიან კარგი |
| Microsoft Office Word |  |  |  | √ |
| Microsoft Office Excel |  |  |  | √ |
| Microsoft Office PowerPoint |  |  |  | √ |
| მიუთითეთ სხვა |  |  |  |  |