

## სამაგისტრო პროგრამა - კვების პროდუქტების ტექნოლოგია

2010-2011 სასწავლო წლისათვის სპეციალობაში მისაღები გამოცდის საკითხები

№	საკითხი	ლიტერატურა
	<b>პურისა და მაკარონის წარმოების ტექნოლოგია</b>	
1	საკვები პროდუქტების ძირითადი შემადგენელი ნივთიერებები და მათი როლი ადამიანის კვებაში;	[4]
2	ბურღულის მიღების ტექნოლოგია; ასორტიმენტი, მისი ხარისხი;	[4]
3	ხორბლის ფქვილის მიღება; დაფქვის სახეები; მათი ქიმიური შედგენილობა.	[1]
4	პურისცხოვის, მაკარონის და საკონდიტრო წარმოებაში გამოყენებული ხორბლის ფქვილის ტექნოლოგიური თვისებები;	[1], [2]
5	ხორბლის პურის მომზადების ტექნოლოგიური სქემა;	[1]
6	პურისცხოვაში გამოყენებული ძირითადი და დამხმარე ნედლეული;	[1]
7	ხორბლის ფქვილის აირწარმოქმნის უნარიანობა, მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა;	[1]
8	ხორბლის ფქვილის ძალა-უნარი წარმოქმნას გარკვეული რეოლოგიური თვისებების ცომი; მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა;	[1]
9	ფქვილის ფერი და მისი გაუქმების ნირი; მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა;	[1]
10	ფქვილის დაფქვის სიმსხო; მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა;	[1]
11	ჭვავის ფქვილის პურისცხოვის თვისებები და მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა;	[1]
12	ფქვილის შენახვა; დამწიფება, მისი არსი. ფქვილის გაფუჭება;	[1]
13	პურის ცხოვაში გამოყენებული საფუარის დახასიათება;	[1]
14	თხევადი საფუარის მიღების ტექნოლოგიური სქემები;	[1]
15	ხორბლის ცომის მომზადება. ხორბლის ცომის მომზადების ძირითადი ხერხები და რეცეპტურა;	[1]
16	ხორბლის ცომის მომზადება აფრული მეთოდით;	[1]
17	ხორბლის ცომის (აფრის) მოზელა. მიმდინარე პროცესები;	[1]
18	ხორბლის ცომის (აფრის) გაფუება; მიმდინარე პროცესები;	[1]

19	ხორბლის ცომის (აფრის) გაფუების მეთოდები;	[1]
20	ხორბლის ცომში ცალკეული ნედლეულის თანაფარდობა და როლი;	[1]
21	ხორბლის ცომის მომზადების სხვადასხვა აპარატურული სქემები;	[1]
22	ჭვავის ცომის მომზადება; მისი თავისებურებანი;	[1]
23	ნახარშების და მათი გამოყენება ხორბლის ცომის მომზადების დროს.	[1]
24	ცომის დაყოფა, დაგუნდავება და დაყოვნება.	[1]
25	ხორბლის პურის გამოცხობა; ცომის ნამზადში მიმდინარე ძირითადი პროცესები; შეცხობის დანაკარგები;	[1]
26	პურის შენახვა; პურის გაცივება და შეშრობა; ხორბლის პურის დაძველება;	[1]
27	ხორბლის პურის ხარისხის მაჩვენებლები და მათი განსაზღვრის მეთოდები;	[3]
28	პურის გამოსავლიანობა; გამოსავლიანობაზე მოქმედი ფაქტორები;	[1]
29	ხორბლის პურის გამაუმჯობესებლები. მათი გამოყენების მიზანშეწონილობა;	[1]
30	ხორბლის პურის დეფექტები და დაავადებები;	[1]
31	ჭვავის ცომის მადულარი მიკროფლორა	[1]
32	ხორბლის პურის კვებითი ღირებულება; მისი ამაღლების გზები;	[1]
33	ხორბლის პურის გემო და არომატი;	[1]
34	ცხობის დროს ცომის ნამზადში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესები	[2]
35	მაკარონის წარმოებაში გამოყენებული ნედლეულის დახასიათება;	[2]
36	მაკარონის წარმოების ტექნოლოგიური სქემა;	[2]
37	მაკარონის ნაწარმის კლასიფიკაცია და კვებითი ღირებულება;	[2]
38	მაკარონის ცომის მოზელა; ვაკუუმირება და ამ დროს მიმდინარე პროცესები;	[2]

39	ფქვილის წებოგვარას და დაფქვის ხარისხის გავლენა მაკარონის ცომის თვისებებზე.	[2]
40	მაკარონის ცომის დაფორმების მეთოდები; მათი დახასიათება;	[2]
41	მაკარონის ნაწარმის შრობა; შრობის მეთოდები და რეჟიმები; საშრობი დანადგარები;	[2]
42	მაკარონის წარმოების ტექნოქიმიური კონტროლი	[2]
	<b>საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია</b>	
43	საკონდიტრო ნაწარმის კვებითი ღირებულება;	[4]
44	ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმის ასორტიმენტის დახასიათება;	[4]
45	საკონდიტრო ცომების დახასიათება;	[4]
46	შემკოჭავი ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
47	შაქროვანი ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
48	გალეტის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
49	კრეკერის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
50	ნაზავის ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
51	ვაფლის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
52	თაფლის კვერის და კექსის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[4]
53	გასაფორმებელი ნახევარფაბრიკატების მომზადების ტექნოლოგია;	[4]
54	ფქვილოვანი აღმოსავლური ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია;	[4]
55	შაქროვანი საკონდიტრო ნაწარმის კლასიფიკაცია;	[3]
56	შაქრის სიროფების სახეები და მომზადების ტექნოლოგია;	[3]
57	კარამელის ასორტიმენტის დახასიათება;	[3]
58	შაქარყინულოვანი კარამელის მომზადების ტექნოლოგია;	[3]
59	გულსართიანი კარამელის მომზადების ტექნოლოგია;	[3]
60	კანფეტის ასორტიმენტის დახასიათება;	[3]
61	პომადის მასების დახასიათება; მათი რეცეპტურა და მომზადების თავისებურება;	[3]

62	პომადის კანფეტის მასების დაფორმების მეთოდები;	[3]
63	1. თხილის შემცველი კანფეტის მასების დახასიათება;	[3]
64	2. თხილის შემცველი კანფეტის მასების დაფორმების მეთოდები;	[3]
65	3. ირისის წარმოების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[3]
66	4. მარმელადის ასორტიმენტის დახასიათება;	[3]
67	ჟელეს მარმელადის (ხელოვნური მარმელადის) წარმოების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[3]
68	ხილ-კენკრის (ბუნებრივი მარმელადის) წარმოების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[3]
69	პასტილისა და ზეფირის ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;	[3]
70	შოკოლადის ნაწარმის ასორტიმენტი;	[3]
71	კაკაოს მარცვლის დახასიათება და მისი გადამუშავების ძირითადი სტადიები;	[3]
72	სრესილი კაკაოს მიღება; მისი ტექნოლოგიური პარამეტრები; კაკაოს ზეთის მიღება და მისი დახასიათება;	[3]
73	შოკოლადის წარმოების ტექნოლოგიური სქემა;	[3]
74	შოკოლადის მასის მიღების ტექნოლოგია, ტემპერირება, დაფორმება და გაციება;	[3]
75	კაკაოს ფხვნილის მიღების ტექნოლოგია;	[3]
76	აღმოსავლური შაქროვანი ნაწარმის წარმოება (ნუგა, ლახათ-ლუქუმი, ჰალვა);	[3]
	<b>ხორცის პროდუქტების ტექნოლოგია</b>	
77	ხორცის ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება.	[5]
78	კუნთოვანი ქსოვილის აგებულება და ქიმიური შედგენილობა.	[5]
79	შემაერთებელი ქსოვილის აგებულება და ქიმიური შედგენილობა	[5]
80	საქონლის დამუშავების ტექნოლოგიური სქემა	[5]
81	ძეხვების ასორტიმენტი და მომზადების ტექნოლოგიური სქემები	[5]
82	ნაკლავის დანაწილების სქემები	[5]

83	ძეხვის ფარშის მომზადების თავისებურებანი	[5]
84	ხორცის ნახევარფაბრიკატები	[5]
85	ხორცის კონსერვების ასორტიმენტი და ტექნოლოგიური სქემები	[5]
86	ხორცის კონსერვების ნედლეულისადმი წაყენებული მოთხოვნები	[5]
87	ხორცის კონსერვების თერმული დამუშავება	[5]
88	კვერცხის ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება	[5]
	<b>რძის პროდუქტების ტექნოლოგია</b>	
89	რძის სახეები და ქიმიური შედგენილობა;	[6]
90	რძის პროდუქტების კლასიფიკაცია და კვებითი ღირებულება;	[6]
91	რძის ბაქტერიოციდული თვისებები;	[6]
92	რძის პირველადი დამუშავება,	[6]
93	სასმელი რძის ტექნოლოგია;	[6]
94	ნაღების ტექნოლოგია	[6]
95	ნაყინის ასორტიმენტი და ტექნოლოგიური სქემა	[6]
96	ნაყინის წარმოების დროს მიმდინარე ბიოქიმიური და ფიზიკო-ქიმიური პროცესები	[6]
97	რძემჟავა პროდუქტების კლასიფიკაცია და ტექნოლოგიური სქემები	[6]
98	რძემჟავა პროდუქტების წარმოების დროს მიმდინარე ბიოქიმიური და ფიზიკო- ქიმიური პროცესები	[6]
99	რძის კონსერვების წარმოების დროს მიმდინარე პროცესები	[6]
100	კარაქის წარმოების დროს მიმდინარე ფიზ.ქიმიური პროცესები	[6]
	<b>საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია</b>	
101	საზოგადოებრივი კვების პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგიური სქემა და ასორტიმენტი;	[10]
102	ნედლეულის და ნახევარფაბრიკატების დამუშავების ხერხები;	[10]

103	კარტოფილის ნახევარფაბრიკატების წარმოება;	[10]
104	ძირვენებისა და სხვა ბოსტნეულის ნახევარფაბრიკატების წარმოება;	[10]
105	სოკოს ნახევარფაბრიკატები;	[10]
106	ბოსტნეულის და ხილ-კენკრის ნახევარფაბრიკატების თბური დამუშავება;	[10]
107	ბოსტნეულისა და ხილ-კენკრის მასის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;	[10]
108	ბოსტნეულის ფერის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;	[10]
109	ვიტამინების ცვლილებები ბოსტნეულის თბური დამუშავების დროს;	[10]
110	ბურღულეულის, პარკოსნების და მაკარონის ნაწარმის მექანიკური დამუშავება;	[10]
111	ხორცის ნახევარფაბრიკატების კლასიფიკაცია;	[10]
112	ხორცის მსხვილნაჭროვანი ნახევარფაბრიკატების წარმოება და კულინარული გამოყენება;	[10]
113	ხორცის საულუფე და წვრილნაჭროვანი ნახევარფაბრიკატები;	[10]
114	ნახევარფაბრიკატები დაკეპილი ხორცისაგან;	[10]
115	გარეული ცხოველის ხორცის კულინარული დანაწილება;	[10]
116	სუბპროდუქტების და შაშხის კულინარული დამუშავება;	[10]
117	შინაური და გარეული ფრინველისა და ბოცვერის ნახევარფაბრიკატების კლასიფიკაცია და ასორტიმენტი;ნახევარფაბრიკატების წარმოება;	[10]
118	ხორცისა და ხორცპროდუქტების სტრუქტურისა და თვისებების ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;	[10]
119	ხორცისა და ხორცპროდუქტების ფერის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;	[10]
120	ხორცისა და ხორცპროდუქტების გემოსა და არომატის ფორმირება;	[10]
121	ნახევარფაბრიკატები ძვალ-ჩონჩხიანი თევზისაგან;	[10]
122	ნახევარფაბრიკატები ხრტილ-ჩონჩხიანი თევზისაგან;	[10]
123	თევზის ნარჩენები და დანაკარგები;	[10]

124	წყლის არათევზეული ნედლეული;	[10]
125	თევზის და წყლის არათევზეული ნედლეულის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;	[10]
126	კვერცხის, მელანჟის, კვერცხის ფრინველისა და ხაჭოს დამუშავება: კვერცხისა და ხაჭოს კერძები;	[10]
127	სუპების კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი, წარმოების ტექნოლოგია;	[10]
128	საწებლების კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი, წარმოების ტექნოლოგია;	[10]
129	ბოსტნეულისა და სოკოს კერძები და გრანირები ;	[10]
130	ბურღულეულის, პარკოსნების და მაკარონის ნაწარმის კერძები და გარნირები;	[10]
131	ხორცისა და ხორცპროდუქტების კერძები;	[10]
132	შინაური და გარეული ფრინველის და ბოცვერის კერძები;	[10]
133	თევზის და წყლის არათევზეული ნედლეულის კერძები;	[10]
134	ცივი კერძები და საუზმეული;	[10]
135	ტკბილი კერძები;	[10]
136	ცხელი და ცივი სასმელები;	[10]
137	ფქვილოვანი კერძები, გარნირები და კულინარული ნაწარმი;	[10]
	<b>ღვინის ტექნოლოგია</b>	
138	ღვინის ტექნოლოგიის ამოცანები, მევენახეობა, მეღვინეობის განვითარების მოკლე ისტორიული მიმოხილვა;	[7]
139	ყურძნის როგორც მეღვინეობის ნედლეულის დახასიათება, მისი აღნაგობა და ტექნოლოგიური თვისებები;	[7]
140	ვაზის ჯიშები და მისი როგორც მეღვინეობის ნედლეულის კონტროლი.;	[7]
141	ღვინის ზოგადი კლასიფიკაცია;	[7]
142	ყურძნის ღვინოების თვისებები და მათი დახასიათება; ორგანოლექტიკური შეფასება;	[7]
143	ყურძნის გადამუშავება;დურდოსა და ტკბილის დამუშავება;	[7]
144	დურდოდან თვითნადენი ტკბილის მიღება და მისი თვისებები;საწრეტების დახასიათება;	[7]
145	სპირტული დუღილი, როგორც მეღვინეობის ერთ-ერთი	[7]

	მთავარი ტექნოლოგიური პროდესი;	
146	ღვინის განვითარების სტადიები	[7]
147	ღვინის საფუერების წმინდა კულტურების ტექნოლოგიური დახასიათება;	[7]
148	სუფრის თეთრი ღვინოების ტექნოლოგია;	[7]
149	სუფრის წითელი ღვინოების ტექნოლოგია;	[7]
150	სუფრის ნახევრადტკბილი ღვინოების ტექნოლოგია;	[7]
151	ცქრიალა და სუფრის ნახევრადმშრალი ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია;	[7]
152	ღვინის დავარგება და დავარგების დროს მიმდინარე ფიზიკო-ქიმიური და ბიოქიმიური პროცესები;	[7]
153	ღვინის დამუშავება, ორგანული და არაორგანული გამწევა ნივთიერებების მომზადება და გაწევის ტექნიკა;	[7]
154	ღვინის ფილტრაცია;	[7]
155	ღვინის თერმული დამუშავება;	[7]
156	ღვინის კუპაჟი;	[7]
157	ღვინის ზადები და დაავადებები;	[7]
158	პორტვინის დამზადების ტექნოლოგია	[7]
159	მაგარი და სადესერტო ღვინოების ტექნოლოგია;	[7]
160	შამპანური და საკონიაკე ღვინომასალების დამზადების ტექნოლოგია;	[7]
161	კახური ტიპის ღვინოების დამზადების ტექნოლოგია;	[7]
162	ღვინის სტაბილიზაციის სხვადასხვა ხერხები;	[7]
163	ღვინის ჩამოსხმა და ტრანსპორტირება; ღვინის წარმოების ნარჩენების გამოყენება;	[7]
164	კონიაკის როგორც სასმელის დახასიათება; კონიაკის წარმოების ტექნოლოგიური სქემა;	[7]
165	საკონიაკე სპირტისათვის განკუთვნილი ღვინომასალების დახასიათება;	[7]
166	საკონიაკე სპირტების გამოხდა; სპირტების გამოხდის მეთოდები და გამოსახდელი აპარატები;	[7]

167	ნაკადის ცალკეული ფაქტორების ქიმ.შედგენილობა და მათი დახასიათება;	[7]
168	დანაკარგები საკონიაკე სპირტების გამოხდისას;	[7]
169	საკონიაკე სპირტების დაძველება, მიმდინარე ფიზიკური და ქიმიური გარდაქმნები;	[7]
170	კონიაკის დამზადების ტექნოლოგია; სამარკო კონიაკების კუპაჟირება; კონიაკის კუპაჟების დაძველება და შემდგომი დამუშავება;	[7]
171	ორდინარული კონიაკების კუპაჟირება;	[7]
172	კონიაკების კლასიფიკაცია;	[7]
	<b>ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია</b>	
173	ალაოს და ალაოს შემვლელების დახასიათება, ალაოს მიღების ტექნოლოგია;	[8]
174	ლუდის ტკბილისთვის განკუთვნილი სვიის, შაქრისა და წყლის დახასიათება;	[8]
175	სალუდე ტკბილის მიღების ტექნოლოგია;	[8]
176	შელესვის პროცესის დახასიათება;შესალესი ჩანის დახასიათება;	[8]
177	ტკბილის ფილტრაცია და საფილტრი ჩანის მიმოხილვა;	[8]
178	ტკბილის ხარშვა სვიასთან ერთად და სახარშავი საამქროს აპარატურულ-ტექნოლოგიური სქემის მიმოხილვა;	[8]
179	ტკბილის გაციება და გაკრიალება;	[8]
180	ლუდის ტკბილის დუღილისა და დადუღების პროცესის დახასიათება; საფუვრების დახასიათება;	[8]
181	ლუდის ფილტრაცია და ჩამოსხმა;	[8]
182	ლუდის წარმოების დაჩქარებული მეთოდები, ცილინდრულ-კონუსური აპარატებით დახასიათება;	[8]
183	ეთილის სპირტის მიღების მიკრობიოლოგიური და ქიმიური მეთოდების დახასიათება;	[8]
184	სპირტის წარმოებისათვის განკუთვნილი ნედლეულის (მარცვლეული, შაქრის წარმოების ნარჩენები) მიმოხილვა;	[8]
185	შაქრის წარმოების ნარჩენებიდან ანუ მელასიდან ტკბილის მომზადების ტექნოლოგია;	[8]

186	კარტოფილიდან და მარცვლეულიდან სახამებლის გამოყოფის მეთოდები;	[8]
187	სახამებელ შემცველი ნედლეულიდან სპირტის მიღების პრინციპიალური ტექნოლოგიური სქემა;	[8]
188	საფუვრების მომზადება და მელასის ტკბილის დადუღება;	[8]
189	ეთილის სპირტის გამოხდა და რექტიფიკაცია; სპირტის გამოხდისა და რექტიფიკაციის გაერთიანებული სქემის მიმოხილვა;	[8]
190	ნედლი სპირტის ქიმიური და სორბციული გაწმენდა;	[8]
191	აბსოლუტური სპიტრის დამზადების ტექნოლოგია;	[8]
192	არაყის წარმოების ტექნოლოგია;	[8]
193	ლიქიორებისა და ნაყენების ნაწარმის კლასიფიკაცია;	[8]
194	ლიქიორებისა და ნაყენების წარმოებაში გამოყენებული მცენარეული ნედლეულის დახსაიათება, მიღება და შენახვა;	[8]
195	ლიქიორული ნაწარმის დამზადების პრინციპული ტექნოლოგიური სქემის მიმოხილვა;	[8]
196	დასპირტული წველებისა და მორსების დამზადება;	[8]
197	სპირტიანი ნაყენების და არომატული სპირტების დამზადებების ტექნოლოგია;	[8]
198	გაზიანი უალკოჰოლო სასმელების წარმოების პრინციპიალურ ტექნოლოგიური სქემა;	[8]
199	ხილის გაზიანი სასმელების ნედლეული და მასალები;	[8]
200	გაზირებული წყლის მომზადება, სატურაციის ფიზიკო-ქიმიური თვისებები;	[8]

### ლიტერატურა

1. მ. სილაგაძე, ე.ფრუიძე “პურის ცხობის ტექნოლოგია” ქუთაისი, 2006. 234 გვ.
2. ე. ფრუიძე, მ. სილაგაძე “მაკარონის წარმოების ტექნოლოგია”, ქუთაისი, 2007, 64 გვ.
3. გ. ხეცურიანი “საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია” ნაწილი 1. შაქროვანი საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია. ქუთაისი, 2003. 212 გვ.
4. მ სილაგაძე, გ. ხეცურიანი, ე. ფრუიძე “საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია” ნაწილი 2. ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია. 270000 სპეცილობის სტუდენტებისათვის, დამხმარე სახელმძღვანელო. ქუთაისი, 2003. გვ. 60

5. მ. ქარჩავა “ხორცისა და ხორცპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია” ლექციების კურსი”. ქუთაისი 2008
6. მ. ქარჩავა “რძისა და რძისპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია” ლექციების კურსი. ქუთაისი 2008
7. გ. არაბიძე, თ. გორდელაძე, თ. არაბიძე “ყურძნის გადამუშავების, ღვინის დაყენებისა და მოვლის წესები”, ქუთაისი, 2003.
8. თ. ღვინიანიძე, ვ. ხვედელიძე “ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია” ქუთაისი, 2006. გვ. 140
9. დ. თავდიდიშვილი “საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია”, ლექციების კურსი. ქუთაისი 2009
10. Баранив В. С. «Технология производства продукции общественного питания», «Экономика»,1981