

**სამაგისტრო პროგრამაზე: „სასურსათო ტექნოლოგია“
მისაღები საგამოცდო საკითხები**

პურისა და მკარონის წარმოების ტექნოლოგია

1. საკვები პროდუქტების ძირითადი შემადგენელი ნივთიერებები და მათი როლი ადამიანის კვებაში; (1, გვ.11)
2. ხორბლის ფქვილის პურისცხობის თვისებები და მათი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა. (1, გვ.15)
3. ხორბლის ფქვილის მიღება; დაფქვის სახეები; მათი ქიმიური შედგენილობა.(1, გვ.15)
4. პურისცხობის, მკარონის და საკონდიტრო წარმოებაში გამოყენებული ხორბლის ფქვილის ტექნოლოგიური თვისებები;(1, გვ.20; 2, გვ.6)
5. ხორბლის პურის მომზადების ტექნოლოგიური სქემა;(1, გვ.8)
6. ფქვილის დაფქვის სიმსხო; მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა; (1, გვ.38)
7. ჭვავის ფქვილის პურისცხობის თვისებები და მისი ტექნოლოგიური მნიშვნელობა; (1, გვ.39)
8. ფქვილის შენახვა; დამწიფება, მისი არსი. ფქვილის გაფუჭება; (1, გვ.54)
9. პურის ცხობაში გამოყენებული საფუარის დახასიათება; (1, გვ.73)
10. ხორბლის ცომის მომზადება. ხორბლის ცომის მომზადების ძირითადი ხერხები და რეცეპტურა; (1, გვ.75)
11. ხორბლის ცომის მომზადება აფრული მეთოდით; (1, გვ.75)
12. ხორბლის ცომის (აფრის) მოზელა გაფუჭება და მიმდინარე პროცესები; (1, გვ.78)
13. ხორბლის ცომში ცალკეული ნედლეულის თანაფარდობა და როლი; (1, გვ.104)
14. ხორბლის ცომის მომზადების სხვადასხვა აპარატურული სქემები; (1, გვ.129)
15. ჭვავის ცომის მომზადება; მისი თავისებურებანი;(1, გვ.145)
16. ნახარშები და მათი გამოყენება ხორბლის ცომის მომზადების დროს. (1, გვ.123)
17. ცომის დაყოფა, დაგუნდავება და დაყოვნება. (1, გვ.153)
18. ხორბლის პურის გამოცხობა; ცომის ნამზადში მიმდინარე ძირითადი პროცესები; ცხობის დანაკარგები; (1, გვ.155)
19. პურის შენახვა; პურის გაცივება და შეშრობა; ხორბლის პურის დაძველება; (1, გვ.192)
20. ხორბლის პურის ხარისხის მაჩვენებლები და მათი განსაზღვრის მეთოდები; (3, გვ.8)
21. პურის გამოსავლიანობა; გამოსავლიანობაზე მოქმედი ფაქტორები; (1, გვ.200)
22. ხორბლის პურის გამაუმჯობესებლები. მათი გამოყენების მიზანშეწონილობა; (1, გვ.204)
23. ხორბლის პურის დეფექტები და დაავადებები;(1, გვ.220)
24. ხორბლის პურის კვებითი ღირებულება; მისი ამაღლების გზები; (1, გვ.213)
25. ცხობის დროს ცომის ნამზადში მიმდინარე მიკრობიოლოგიური, კოლოიდური და ბიოქიმიური პროცესები

26. მაკარონის წარმოებაში გამოყენებული ნედლეულის დახასიათება, წარმოების ტექნოლოგიური სქემა, მაკარონის ნაწარმის კლასიფიკაცია და კვებითი ღირებულება; (2, გვ.6)
27. მაკარონის ცომის მოზელა; ვაკუუმირება და ამ დროს მიმდინარე პროცესები;(2, გვ.16)
28. ფქვილის წებოგვარას და დაფქვის ხარისხის გავლენა მაკარონის ცომის თვისებებზე.
29. მაკარონის ცომის დაფორმების მეთოდები; მათი დახასიათება; (2, გვ.28)
30. მაკარონის ნაწარმის შრობა; შრობის მეთოდები და რეჟიმები; საშრობი დანადგარები; (2, გვ.41)

საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია

31. საკონდიტრო ნაწარმის კვებითი ღირებულება და ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმის ასორტიმენტის დახასიათება;(4.გვ.2)
32. საკონდიტრო ცომების დახასიათება; (4. გვ.8)
33. შემკოჭავი ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(4. გვ.24)
34. შაქროვანი ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(4. გვ.15)
35. გალეტის და კრეკერის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(4. გვ.28)
36. ნაზავის ნამცხვრის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(4. გვ.41)
37. ვაფლის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(4. გვ.47)
38. თაფლის კვერის და კექსის მომზადების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(4. გვ.54)
39. გასაფორმებელი ნახევარფაბრიკატების მომზადების ტექნოლოგია;
40. ფქვილოვანი აღმოსავლური ნაწარმის მომზადების ტექნოლოგია;ნამცხვრის ცხობა. მიმდინარე პროცესები.
41. შაქროვანი საკონდიტრო ნაწარმის კლასიფიკაცია;(3. გვ.6)
42. შაქრის სიროფების სახეები და მომზადების ტექნოლოგია;(3. გვ.39)
43. კარამელის ასორტიმენტის დახასიათება;(3. გვ.115)
44. კანფეტის ასორტიმენტის დახასიათება; (3. გვ.146)
45. პომადის მასების დახასიათება; მათი რეცეპტურა და მომზადების თვისებებზე;(3. გვ.147)
46. თხილის შემცველი კანფეტის მასების დახასიათება;(3. გვ.160)
47. ირისის წარმოების ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(3. გვ.189)
48. მარმელადის ასორტიმენტის დახასიათება, ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები; (3. გვ.94)
49. პასტილისა და ზეფირის ტექნოლოგიის ძირითადი ეტაპები;(3. გვ.110)
50. შოკოლადის ნაწარმის ასორტიმენტი;(3. გვ.77)
51. კაკაოს მარცვლის დახასიათება და მისი გადამუშავების ძირითადი სტადიები;(3, გვ.55)
52. სრესილი კაკაოს მიღება; მისი ტექნოლოგიური პარამეტრები; კაკაოს ზეთის მიღება და მისი დახასიათება;(3, გვ.70)
53. შოკოლადის წარმოების ტექნოლოგიური სქემა;(3, გვ.49)
54. კაკაოს ფხვნილის მიღების ტექნოლოგია;(3, გვ.75)
55. აღმოსავლური შაქროვანი ნაწარმის წარმოება (ნუგა, ლახათ-ლუქუმი, ჰალვა); (3, გვ.194)

ხორცის პროდუქტების ტექნოლოგია

56. ხორცის ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება. (5. გვ.13)
57. საქონლის დამუშავების ტექნოლოგიური სქემა (5. გვ.51)
58. ძეხვების ასორტიმენტი და მომზადების ტექნოლოგიური სქემები (5. გვ.72)
59. ნაკლავის დანაწილების სქემები (5. გვ.78)
60. ხორცის ნახევარფაბრიკატები (5. გვ.92)
61. ხორცის კონსერვების ასორტიმენტი და ტექნოლოგიური სქემები (5. გვ.107)
62. ხორცის კონსერვების თერმული დამუშავება (5. გვ.127)

რძის პროდუქტების ტექნოლოგია

63. რძის ქიმიური შედგენილობა და კვებითი ღირებულება;(6. გვ.4)
64. რძის ბაქტერიოციდული თვისებები; (6. გვ.15)
65. რძის პირველადი დამუშავება, (6. გვ.21)
66. სასმელი რძის და ნაღების ტექნოლოგია; (6. გვ.51)
67. ნაყინის ასორტიმენტი, წარმოების ტექნოლოგიური სქემა, წარმოების დროს მიმდინარე ბიოქიმიური და ფიზიკო-ქიმიური პროცესები (6. გვ.78)
68. რძემჟავა პროდუქტების წარმოების დროს მიმდინარე ბიოქიმიური და ფიზიკო-ქიმიური პროცესები (6. გვ.91)
69. რძის კონსერვების წარმოების დროს მიმდინარე პროცესები (6. გვ.127)
70. კარაქის წარმოების დროს მიმდინარე ფიზ.ქიმიური პროცესები(6. გვ.153)

საზოგადოებრივი კვების პროდუქტების ტექნოლოგია

71. საზოგადოებრივი კვების პროდუქციის წარმოების ტექნოლოგიური სქემა და ასორტიმენტი;(9. გვ. 3)
72. ნედლეულის და ნახევარფაბრიკატების დამუშავების ხერხები;(9, გვ.9)
73. ბოსტნეულის და ხილ-კენკრის ნახევარფაბრიკატების თბური დამუშავება;(9, გვ.20)
74. ბოსტნეულის ფერის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;(9, გვ.24)
75. ვიტამინების ცვლილებები ბოსტნეულის თბური დამუშავების დროს;(9, გვ.22)
76. ხორცის ნახევარფაბრიკატების კლასიფიკაცია;(9, გვ.39)
77. ხორცის მსხვილნაჭროვანი ნახევარფაბრიკატების წარმოება და კულინარული გამოყენება;(9, გვ.40)
78. ხორცის საულუფე და წვრილნაჭროვანი ნახევარფაბრიკატები;(9, გვ.43)
79. ნახევარფაბრიკატები დაკეპილი ხორცისაგან;(9, გვ.45)
80. სუბპროდუქტების და შაშხის კულინარული დამუშავება;(9, გვ.51)
81. ხორცისა და ხორცპროდუქტების სტრუქტურისა და თვისებების ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;(9, გვ.46)
82. ხორცისა და ხორცპროდუქტების ფერის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;(9.გვ.49)
83. თევზის ნახევარფაბრიკატები;(9, გვ.75)

84. თევზის და წყლის არათევზეული ნედლეულის ცვლილებები თბური დამუშავების დროს;(9, გვ.79)
85. კვერცხის, მელანჟის, კვერცხის ფრინველისა და ხაჭოს დამუშავება: კვერცხისა და ხაჭოს კერძები;(9, გვ.85)
86. სუპების კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი, წარმოების ტექნოლოგია;(9, გვ.91)
87. საწებლების კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი, წარმოების ტექნოლოგია;(9, გვ.97)
88. ბოსტნეულისა და სოკოს კერძები და გრანირები;(9, გვ.25)
89. ბურღულეულის, პარკოსნების და მაკარონის ნაწარმის კერძები და გარნირები;(9, გვ.27)
90. ხორცისა და ხორცპროდუქტების კერძები;(9, გვ.52)
91. თევზის და წყლის არათევზეული ნედლეულის კერძები;(9, გვ.79)
92. ცივი კერძები და საუზმეული;(9, გვ.102)
93. ტკბილი კერძები;(9, გვ.109)
94. ცხელი და ცივი სასმელები;(9, გვ.115)
95. ფქვილოვანი კერძები, გარნირები და კულინარული ნაწარმი;(9, გვ.126)

ალკოჰოლიანი სასმელების ტექნოლოგია

96. ვაზის ჯიშები და მისი როგორც მეღვინეობის ნედლეულის კონტროლი.; (7, გვ.11)
97. ღვინის ზოგადი კლასიფიკაცია; ყურძნის ღვინოების თვისებები და მათი დახასიათება; ორგანოლექტიკური შეფასება; (7, გვ.7)
98. ყურძნის გადამუშავება;დურდოსა და ტკბილის დამუშავება; (7, გვ.25, გვ.27)
99. დურდოდან თვითნადენი ტკბილის მიღება და მისი თვისებები; საწრეტების დახასიათება; (7, გვ.36)
100. ღვინის განვითარების სტადიები (7, გვ.37)
101. სუფრის თეთრი და წითელი ღვინოების ტექნოლოგია;(7, გვ.62)
102. სუფრის ნახევრადტკბილი ღვინოების ტექნოლოგია; (7, გვ.74)
103. ცქრიალა და სუფრის ნახევრადმშრალი ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია; (7, გვ. 77)
104. ღვინის დავარგება და დავარგების დროს მიმდინარე ფიზიკო-ქიმიური და ბიოქიმიური პროცესები;(7, გვ.49)
105. ღვინის ზადები და დაავადებები; (7, გვ. 52)
106. პორტვინის დამზადების ტექნოლოგია (7, გვ.97)
107. მაგარი და სადესერტო ღვინოების ტექნოლოგია;(7, გვ. 86)
108. შამპანური და საკონიაკე ღვინომასალების დამზადების ტექნოლოგია;(7, გვ.70)
109. კახური ტიპის ღვინოების დამზადების ტექნოლოგია;(7, გვ.65)
110. კონიაკის წარმოების პრინციპიალური ტექნოლოგიური სქემა (8, გვ. 85)
111. საკონიაკე სპირტების მიღება, დამკვლევა და კონიაკის დამზადება (8, გვ. 87)
112. არაყის წარმოების ტექნოლოგია (8, გვ. 93)
113. ლიქიორებისა და ნაყენების ნაწარმის კლასიფიკაცია (8, გვ. 104)
114. დასპირტული მორსებისა და წვენების დამზადება (8, გვ. 119)
115. სპირტიანი ნაყენებისა და არომატული სპირტების მომზადება (8, გვ. 122)

ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია

116. ლუდის კლასიფიკაცია, ასორტიმენტი და წარმოების ტექნოლოგიური სქემა (11, გვ. 9)
117. ალას დადერღვა, მარცვლოვანი ნედლეულის შელესვის პროცესისა და მეთოდების დახასიათება, ბიოქიმიური ასპექტები, (11, გვ. 46)
118. ლუდის მედეგობის ამაღლება და ძირითადი ხარისხობრივი მაჩვენებლები (11, გვ. 161)
119. გაზიანი უალკოჰოლო სასმელები - წარმოების პრონციპიალური ტექნოლოგიური სქემა (8, გვ. 129)
120. ხილის გაზიანი სასმელების ნედლეული და მასალები (8, გვ. 134)

გამოყენებული ლიტერატურა

1. მ. სილაგაძე, ე.ფრუიძე “პურის ცხობის ტექნოლოგია” ქუთაისი, 2013. 234 გვ.
2. ე. ფრუიძე, მ. სილაგაძე “მაკარონის წარმოების ტექნოლოგია”, ქუთაისი, 2013, 64 გვ.
3. გ. ხეცურიანი “საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია” ნაწილი 1. შაქროვანი საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია. ქუთაისი, 2013 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, ა. იობიძე, ი. ბერულავა “ხორცისა და ხორცპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია” ქუთაისი 2013
6. მ. ქარჩავა, ა. იობიძე, ი. ბერულავა “რძისა და რძისპროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია” ქუთაისი 2013
7. გ. არაბიძე, თ. გორდელაძე, თ. არაბიძე “ყურძნის გადამამუშავების, 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 2012
10. Баранов В. С. «Технология производства продукции общественного питания», «Экономика»,1981
11. თ. ღვინიანიძე - „ლუდის ტექნოლოგია“ - ქუთაისი, 2009