**დოქტორანტურის პროგრამა ,,ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია”**

**მისაღები გამოცდის საკითხები:**

1. ყურძნის მექანიკური და ქიმიური შედგენილობა (ნახშირწყლები, ორგანული

მჟავები, ფერმენტები, საღებავი ნივთიერებანი, არომატული ნივთიერებანი, აზოტოვანი ნივთიერებანი, ამინომჟავები და სხვა.)

2. სუფრის მშრალი ევროპული ღვინის წარმოების ტექნოლოგია;

3. სუფრის ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოების

ტექნოლოგია;

4. კახური ღვინის წარმოების ტექნოლოგია;

5. შემაგრებული ღვინის წარმოების ტექნოლოგია;

6. ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოების წარმოების ტექნოლოგია;

7. ღვინის დაავადებანი და მასთან ბრძოლის ღონისძიებანი;

8. სპირტის წარმოების ტექნოლოგია;

9. კონიაკის წარმოების ტექნოლოგია;

10. ღვინის ქიმიური შედგენილობა;

11. არომატული ნივთიერებათა წარმოქმნა საკონიაკე სპირტების

დაძველებისას;

12. კურკოვანი ხილის წვენების ტექნოლოგია;

13. უალკოჰოლო სასმელი პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია;

14. ლუდის წარმოების ტექნოლოგია;

15. ხილკენკროვანთა ნედლეულის გამოყენება უალკოჰოლო პროდუქტების

წარმოებაში.

**ლიტერატურა:**

1. ჯავახიშვილი, მ.(2009). *ენოლოგია*, თბილისი: უნივერსალი

2. ლაშხი, ა.(1967). *კონიაკის წარმოების ტექნოლოგია*,თბილისი: განათლება.

3. ჯავახიშვილი,მ.(2009). *ლუდის ტექნოლოგია,* თელავი: 1001+

4. ჩაგელიშვილი, ა. (1990). უალკოჰოლო პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია. თბილისი: განათლება.