

იაკობ გოგებაშვილის სახელობის თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

აგრარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტი

სადოქტორო 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.

სადოქტორო პროგრამის ხელმძღვანელი:

/ მ. ჯავახიშვილი/

14.08.2014