

Հ Ա Ր Յ Ա Շ Ա Ր

Պարենային ապրանքների ապրանքախտություն և որակի փորձաքննություն / 081601 /
մագիստրոսական ուսուցման ընդունելության քննության 2018-2019

1. Պարենային ապրանքների դասակարգումը և սննդային արժեքը:
2. Պարենային ապրանքների կեղծումը: Կեղծման նպատակը և տեսակները:
3. Թթու կաթնամթերքների ապրանքագիտական բնութագիրը :
4. Պանիրների դասակարգումը:
5. Խառը խմորման մթերքների սննդային արժանիքները և դիետիկ ու բուժիչ նշանակությունը:
6. Պարենային ապրանքների պահպանման հիմունքները, պահպանման մեթոդները:
7. Ապրանքների որակի վրա մանրէաբանական պրոցեսների ազդեցությունը:
8. Սննդամթերքի քիմիական բաղադրությունը :
9. Սննդամթերքի ֆիզիկական հատկությունները:
10. Պարենային ապրանքների պահածոյացումը, պահածոյացման եղանակները:
11. Ալյուրի և ձավարի ապրանքագիտական բնութագիրը:
12. Մակարոնային արտադրանքների ապրանքագիտական բնութագիրը:
13. Հացի տեսականին, որակը, պահպանման եղանակները , արատները և հիվանդությունները:
14. Շաքարի և մեղրի ապրանքագիտական բնութագիրը:
15. Օսլայի և օսլայամթերքների ապրանքագիտական բնութագիրը:
16. Կարամելային և կոնֆետային ապրանքների ապրանքագիտական բնութագիրը:
17. Մրգահատապտղային հրուշակեղենի ապրանքագիտական բնութագիրը:
18. Թարմ բանջարեղենի ապրանքագիտական բնութագիրը:
19. Վերամշակված պտուղ-բանջարեղեն, սննդային արժեքը: Դասակարգումը, արտադրության տեխնոլոգիան:
20. Թարմ պտուղների ապրանքագիտական դասակարգումը:
21. Պտուղների և բանջարեղենի պահպանման ժամանակակից մեթոդները և պահպանման ընթացքում տեղի ունեցող պրոցեսները:
22. Թեյի ապրանքագիտական բնութագիրը:
23. Սուրճի ապրանքագիտական բնութագիրը:
24. Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների ապրանքագիտական բնութագիրը:
25. Թույլ ալկոհոլային խմիչքների ապրանքագիտական բնութագիրը:
26. Թթվասերի և կաթնաշոռի ապրանքագիտական բնութագիրը:
27. Գինիների դասակարգումը և ապրանքագիտական բնութագիրը:
28. Կոնյակի և օղու դասակարգումը և ապրանքագիտական բնութագիրը:
29. Մսի դասակարգումը, քիմիական բաղադրությունը, սառնարանային մշակումը:
30. Երշիկեղենի և մսապուխտների դասակարգումը և ապրանքագիտական բնութագիրը:
31. Մսի պահածոների ապրանքագիտական բնութագիրը:
32. Արդյունաբերական նշանակության ձկների կարևորագույն ընտանիքների բնութագիրը, քիմիական բաղադրությունը, սննդային արժեքը, դասակարգումը և որակը:
33. Կենդանի, պաղեցրած, չորացրած ,աղադրված և ապխտած ձկների ապրանքագիտական բնութագիրը:
34. Չկան խավիարի ապրանքագիտական բնութագիրը:
35. Խմելու կաթի ապրանքագիտական բնութագիրը:
36. Կարագի ապրանքագիտական բնութագիրը:
37. Չկան պահածոների ապրանքագիտական բնութագիրը:
38. Չվի և ձվամթերքների ապրանքագիտական բնութագիրը:

Հ Ա Ր Յ Ա Շ Ա Ր

Ոչ պարենային ապրանքների ապրանքագիտություն և որակի փորձաքննություն / 081602 / մագիստրոսական ուսուցման ընդունելության քննության 2018-2019

1. Ոչ պարենային ապրանքների դասակարգումը, տեսականին:
2. Ոչ պարենային ապրանքների սպառողական հատկությունների ձևավորման գործոնները:
3. Ոչ պարենային ապրանքների որակի բնորոշումը, որակի գործոնները և ցուցանիշները:
4. Ապրանքների ստանդարտացումը, չափագիտական ապահովումը, համապատասխանության հավաստումը:
5. Պլաստմասայե ապրանքների դասակարգումը, դրանց բնույթի ճանաչումը:
6. Պլաստմասայե ապրանքների տեսականու և որակի բնութագիրը:
7. Նավթամթերքների դասակարգումը, տեսականին, որակի գնահատումը:
8. Սոսինձների դասակարգումը, տեսականին, որակի գնահատումը:
9. Լաքաներկային ապրանքների դասակարգումը, տեսականին, որակի գնահատումը:
10. Լվացող միջոցների դասակարգումը, տեսականին, որակի գնահատումը:
11. Մետաղոտնտեսական ապրանքների արտադրության մեջ օգտագործվող համաձուլվածքների բնութագիրը:
12. Մետաղոտնտեսական ապրանքների արտադրության հիմնական եղանակները:
13. Հանքային կապակցող նյութերի բնութագիրը, տեսականին և որակը:
14. Կահույքի արտադրության հիմնական գործողությունները, տեսականին և որակը:
15. Ապակե ամանեղենի հումքը, արտադրությունը, տեսականին և որակը:
16. Խեցե ամանեղենի հումքը, արտադրությունը, տեսականին և որակը:
17. Կենցաղային սառնարանների բնութագրումը, տեսականին և որակը:
18. Օձանելիքի արտադրության հումքը, տեսականին և որակի ցուցանիշները:
19. Կոսմետիկայի ապրանքների արտադրության հումքը, սպառողական հատկությունները և տեսականին:
20. Ոսկերչության մեջ օգտագործվող թանկարժեք մետաղները, հաստատագրված հարգերը:
21. Տեքստիլ մանրաթելեր, դասակարգումը, կառուցվածքը և հատկությունները:
22. Քիմիական մանրաթելեր, արհեստական և սինթետիկ մանրաթելերի տարբերիչ առանձնահատկությունները:
23. Գործվածքների սպառողական հատկությունների ձևավորումը արտադրության տարբեր փուլերում:
24. Գործվածքների որակի մակարդակի գնահատումը:
25. Գործվածքների հատկությունների և տեսականու համառոտ բնութագրումը / բամբակե, բրդե, մետաքսե գործվածքներ /:
26. Հագուստ, ներկայացվող սպառողական պահանջների համառոտ բնութագրումը:
27. Հագուստի որակի ձևավորումը նախագծման և արտադրության փուլերում:
28. Տրիկոտաժ, հատկությունները և տարբերությունը գործվածքից:
29. Տրիկոտաժի օղակագոյացման պրոցեսը: Լայնքահյուսվածքային և հենքահյուսվածքային տրիկոտաժ:
30. Տրիկոտաժե վերնահագուստի և գուլպաների որակի և տեսականու բնութագիրը
31. Կաշի, դաբադումը, օգտագործվող դաբադիչ նյութերը, դաբադման եղանակները:
32. Կաշվի սպառողական հատկությունների համառոտ բնութագիրը:
33. Կոշիկի ներբանացու և երեսացու կաշիների տեսականու բնութագիրը:
34. Ոտնաթաթի ամսառոմիան և Ֆեհերթախ:

զնահատման մեթոդները:

36. Մորթի, մազաձածկույթի տեղագրությունը, մազի կառուցվածքը և կարգերը:
37. Մորթու մազաձածկույթի կենսաբանական փոփոխականությունները:
38. Աղվամազային կիսապատրաստվածքների հատկությունների և տեսականու համառոտ բնութագրումը:
39. Մորթու մշակման տեխնոլոգիական հիմունքների համառոտ բնութագիրը:
40. Մորթեղեն արտադրանքների դասակարգման, որակի և տեսականու համառոտ բնութագիրը:

Կոմերցիայի և բիզնեսի կազմակերպման
ամբիոնի վարիչ



Ս. Մարդույան