

ՄՐԳԵՐ և ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆՆԵՐ ՄՇԱԿՎԱԾ և ՊԱՀԱԾՈՅԱՑՎԱԾ (թեսթավորման հարցաշար)

N	Հարցեր	Պատասխաններ
1	2	3
1	Խնձորը ո՞ր պտուղներին է դասվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ընդավոր 2. Կորիզավոր 3. Հատապտուղ
2	Վերամշակման արտադրությունում ո՞ր տեսակի խողովներն են գերադասելի:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Սեղանի 2. Տեխնիկական 3. Սեղանի և Տեխնիկական
3	Նշվածներից ո՞ր քիմիական միացություններն են որոշվում համապատասխանության հավաստման ժամանակ :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ինսելտիցիդներ 2. Ֆունգիցիդներ 3. Պեստիցիդներ
4	Նշվածներից, ո՞ր սննդամթերքում է որոշվում նիտրատների պարունակությունը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կարտոֆիլում 2. Պանրում 3. Երշիկում
5	Միլդյու հիվանդությունը ո՞ր գյուղատնտեսական մշակաբույսերին է բնորոշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Դեղձենու 2. Տանձենու 3. Խաղողի վազի
6	Բուսասանիտարական սերտիֆիկատը ի՞նչ նպատակով է տրվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ռադիոնուկլիդների առկայության որոշման համար 2. Որակական հատկանիշների բնութագրման համար 3. Գյուղատնտեսական մշակաբույսերի հիվանդությունների և վնասատուների առկայության կամ բացակայության դեպքում
7	Բանջարեղենային մշակաբույսերի պահման ժամանակ օդի հարաբերական խոնավությունը որքա՞ն պետք է լինի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 85-90% 2. 70-80% 3. 50-60%
8	Չորացված մրգերը ո՞ր քիմիական միացությունով են ծխեցվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. CO₂ 2. SO₂ 3. SO₃
9	Ո՞րն է համարվում չորացված կիսված առանց կորիզի ծիրան:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ուրյուկը 2. Կայսան 3. Կուրագան
10	Ո՞ր ջերմաստիճանի տակ է սառեցվում թարմ պտուղբանջարեղենը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 - /-20° C/ 2. /-20/ - /-35° C/ 3. /-35° C/ - /-50° C/
11	Ի՞նչ նպատակով է կատարվում պահածոների մարինացումը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Համային ցուցանիշները բարձրացնելու 2. Ապրանքային տեսք տալու 3. Փչացումը կանխելու

12	Միկոտոքսին պատույինը , որպես անվտանգության ցուցանիշ ո՞ր պահածոներում է որոշվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թզի ջեմում 2. Վարունգի մարինադում 3. Խնձորի հյութում
13	Սննդային պեկտինը ո՞ր խմբի պահածոների արտադրության մեջ է օգտագործվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մուրաբաների 2. Պովիդոնների 3. Մածուկների
14	Պտուղ/բանջարեղենային պահածոների նմուշառումը ո՞ր ԳՕՍՍ –ով է կատարվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԳՕՍՍ 26313-84 2. ԳՕՍՍ 7066-84 3. ԳՕՍՍ 11513-97
15	Ո՞ր ջերմաստիճանում է կատարվում պտուղբանջարեղենային պահածոների մանրէազերծումը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 100°C և ավելի 2. 75°C 3. 200°C
16	Տոմատի մածուկը ըստ ԳՕՍՍ-ի կարող է լինել.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 40% 2. 22% 3. 18%
17	Պտուղ/բանջարեղենային պահածոներում հականեխիչ/անտիսեպտիկ/ քիմիական միացությունը ինչի՞ համար է օգտագործվում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Արտադրանքի արտաքին տեսքը բարելավելու համար 2. Արտադրանքի համը և հոտը լավացնելու համար 3. Մանէների ճնշման համար
18	Ո՞ր նյութերից պատրաստված տարաներում են ավելի երկար պահպանվում պահածոները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ալյակյա 2. Մետաղյա 3. Պոլիմերային
19	Ի՞նչ միացություններ են նիտրատները:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ֆոսֆորային թթվի աղեր 2. Ազոտական թթվի աղեր 3. Ֆտորիդներ
20	Ինչո՞վ են տարբերվում բնական հյութերը և նեկտարները:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Գույնով 2. Շաքարի կամ մեղրի պարունակությամբ 3. Պահման ժամկետով
21	Որքա՞ն պետք է լինեն պտղամսով հյութերի մեջ պտղամսի զանգվածային մասնիկները :	<ol style="list-style-type: none"> 1. 65% 2. 45% 3. 55%
22	Հյութերի և հյութամթերքների սերտիֆիկացման ժամանակ ո՞ր Նորմատիվ փաստաթղթերն են համարվում հիմնական :	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԻՍՕ-ի ստանդարտները 2. Տ/կանոնակարգերը 3. ՀՍՏ 5-8
23	Վերականգնված հյութերը կարո՞ղ են համարվել բնական:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ոչ 2. Այո 3. Կախված հումքից
24	Հյութերի պատրաստման ո՞ր եղանակի դեպքում է ավելի լավ պահպանվում վիտամինները:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Վերականգնված 2. Ուղղակի մզման 3. Պարզեցված
25	Որքա՞ն է թարմ ծիրանի սառնարում պահման սահմանված ռեժիմները(°C և խոնավությունը) և տևողությունը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0 t°C, 80 - 85%; մինչև 40 օր 2. (-0.5) t°C, 87 - 90%; մինչև 30 օր 3. 0 t°C, 90 - 95%; մինչև 25 օր
26	Ո՞ր Նորմատիվ փաստաթղթերով է թարմ պտուղբանջարեղենը կամավոր սերտիֆիկացվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Տ/կանոնակարգի 2. ՄԿՆ -ի

		3. ԳՕՍՍ-ի
27	Մրգերի երկարատև պահման ժամանակ ինչ գործոններ են անհրաժեշտ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ջերմաստիճան, արկղերի դասավորություն,, հատակի վիճակը, լուսավորությունը 2. Պտուղների արտաքին տեսքը, տարվա եղանակը, արկղերի վիճակը 3. Ջերմաստիճան, օդի խոնավություն, օդի բաղադրությունը պահեստում, օդի շարժումը
28	Որքան է կարտոֆիլի օպտիմալ պահման տևողությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2 ամիս 2. 2-6 ամիս 3. 7-10 ամիս
29	Կապույտ բորբոսը որ կուլտուրաների հիվանդությունն է համարվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կարտոֆիլի 2. Ցիտրուսային 3. Կորիզավոր
30	Ֆորմալինի գոլորշիների ազդեցության տակ որ պտուղներն են հասունանում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մանգոն 2. Կիվի 3. Ադամաթուզը
31	Գոլդեն խնձորի տեսակը քանի օր է հնարավոր պահել օպտիմալ ռեժիմի դեպքում	<ol style="list-style-type: none"> 1. 9-130 2. 220-250 3. 180-210
32	Ինչի համար է նախատեսված ավտոկլավը պահածոյացման արտադրության մեջ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մանրէազերծման 2. Բանկաների լվացման 3. Հոմոգենիզացման
33	ՀՀ ում որ բանջարեղենի տեսակներն են ամենաշատ վերամշակվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Վարունգը 2. Սմբուկը 3. Լոլիկը
34	Պատրաստի պովիդոլի մեջ որքան պետք է լինեն չոր նյութերը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 50% 2. 80% 3. 66%
35	Ինչ նպատակով է օգտագործվում ռեֆրակտոմետրը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մննդամթերքում լուծվող չոր նյութերի պարունակություն որոշելու համար: 2. Մննդամթերքում թթվային միջավայրը որոշելու համար 3. Մննդամթերքում խոնավության զանգվածային մասը որոշելու համար:
36	Ինչ է սատուրացիան:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Հեղուկի մաքրումը օտար մասնիկներից; 2. Հեղուկի հազեցումը ածխաթթու գազով 3. Ապակյա բանկաների տաքացում
37	Խաղողի հյութ պատրաստելու որքան պետք լինի հումքի մեջ չոր նյութերի պարունակությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ոչ պակաս 25% 2. Ոչ պակաս 19% 3. Ոչ պակաս 14%
38	Որքան պետք լինի հումքում չոր նյութերի պարունակությունը բնական տոմատի հյութ պատրաստելու համար:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 8% 2. 12% 3. 5%
39	Ինչ նպատակով է կատարվում սուլֆիտացումը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Բակտերիոցիդ ազդեցության նպատակով 2. Մննդամթերքին տալ արտաքին տեսք 3. Մթերքին տալ լրացուցիչ վիտամիններ

40	Ցուկատներ պատրաստելիս հիմնականում ինչ է օգտագործվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Շաքարի օշարակ 2. Քացախաթթու 3. Ժելատին
41	Որ վիտամիններն են գերակշռում ցիտրուսային պտուղների մեջ	<ol style="list-style-type: none"> 1. A 2. P 3. C
42	Ֆիտոֆտորոզը որ գյուղմթերքի հիվանդությունն է:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Լոլիկի 2. Կաղամբի 3. Կարտոֆիլի
43	Որ բանջարեղենում է թույլատրվում նիտրատների ամենաբարձր մակարդակը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Տոմատում 2. Վարունգում 3. Թերթավոր բանջարեղենում
44	Քանի օր է հնարավոր պահել ծիրանը օպտիմալ պայմանների դեպքում:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մինչև 60 օր 2. Մինչև 15 օր 3. Մինչև 30օր
45	S/կանոնակարգի պահանջները կարող են տարածվել այն թարմ գյուղմթերքների վրա, որոնք աճեցվում են անձնական օգտագործման համար	<ol style="list-style-type: none"> 1. Այո 2. Ոչ 3. Կախված մթերքի տեսակից
46	Չորացված մրգերի երկարատև պահման ընթացքում որքան պետք է լինի օդի հարաբերական խոնավությունը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մինչև 60% 2. Մինչև 80% 3. Մինչև 70%
47	Արագ սառեցված մրգերը և բնաջարեղենները կարող են դասվել պահածոների շարքում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Այո 2. Ոչ 3. Երկու տարբերակն էլ սխալ չէ
48	Որ հատապտղում է առավել շատ C վիտամինը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Հաղարջի 2. Մասուրի 3. Մորու
49	Որ դեպքում է օգտագործվում համեմունքները մաուրաբաներ արտադրելիս	<ol style="list-style-type: none"> 1. Բոլոր դեպքերում 2. Կախված մուրաբայի տեսակից 3. Չի օգտագործվում
50	Ինչ են ֆերմենտները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Բնական արագացուցիչներ 2. Թունաքիմիկատներ 3. Ճարպեր