

## Խմիչքներ / Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային/ (թեսթավորման հարցաշար)

N	Հարցեր	Պատասխաններ
1	2	3
1	Ո՞րն է խաղողի հումքով ոգելից խմիչքների արտադրության, վերամշակման, մակնշման և շուկայահանման ընթացքում ծագող հարցերի կարգավորման իրավական հիմքը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2008 թվականի հունիսի 10-ի, ընդունված ՀՀ օրենքը:</li> <li>2. ԳՕՍՍ 7208-93</li> <li>3. ՀՀ կառավարության որոշում թ. 954-Ն ամս. 26.05.06</li> </ol>
2	ՀՀ-ում օղիների և հատուկ օղիների նկատմամբ ո՞ր նորմատիվ փաստաթուղթն է զգայաբավական և ֆիզքիմիական ցուցանիշների պահանջներ սահմանում:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ԳՕՍՍ 5363-93</li> <li>2. ԳՕՍՍ 12712-80</li> <li>3. ՀՍՍ 213-2008</li> </ol>
3	Ըստ ածխաթթու գազի պարունակության ոչ ալկոհոլային խմիչքները լինում են.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ուժեղ գազավորված, թույլ գազավորված</li> <li>2. Միջին գազավորված, չգազավորված</li> <li>3. Ուժեղ գազավորված, միջին գազավորված, թույլ գազավորված</li> </ol>
4	Ինչպե՞ս է կոչվում խմորման տրվելիք սառեցրած և պարզեցրած գարեջրի քաղցուն:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Գարեջրի սկզբնական քաղցուն</li> <li>2. Երիտասարդ գարեջուր</li> <li>3. Գարեջրի մուգ ածիկ</li> </ol>
5	Ինչպե՞ս է կոչվում գարեջուրը, որը ջերմային մշակման հետևանքով ունի բիոլոգիական բարձր կայունություն:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Պաստերիզացված գարեջուր</li> <li>2. Հատուկ գարեջուր</li> <li>3. Առանձնահատուկ գարեջուր</li> </ol>
6	Ո՞րն է գարեջրում ալկոհոլի կշռային տոկոսից ծավալային տոկոսի անցման գործակիցը :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,16</li> <li>2. 1,26</li> <li>3. 1,36</li> </ol>
7	Ըստ մշակման եղանակի գարեջուրը լինում է.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Պաստերացված և ոչպաստերացված</li> <li>2. Միայն պաստերացված</li> <li>3. Ստերիլիզացված</li> </ol>
8	Ըստ Խմորման ձևի գարեջուրը լինում է.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Վերին Խմորման, ստորին խմորման, հնքնքնաբերաբար խմորման</li> <li>2. Ստորին խմորման, վերին խմորման</li> <li>3. Ինքնքնաբերաբար խմորման</li> </ol>
9	Որքա՞ն է խաղողի սեղանի գինու(սեղանի գինի) Թնդությունը, որը ստացվել է միայն բնական ճանապարհով առաջացած(էնդոգեն) սպիրտից:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8 – 15 ծավ. %</li> <li>2. 9 – 12 կշ %</li> <li>3. 8,5 - 22 ծավ %</li> </ol>
10	Որքա՞ն նվազագույն էթանոլի պարունակություն պետք է ունենա ալկոհոլային խմիչքը <<Թունդ ոգելից Խմիչք>> կոչվելու համար:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40 ծավ%</li> <li>2. 15 ծավ%</li> <li>3. 8 ծավ %</li> </ol>
11	Որքա՞ն պետք է լինի հայկական կոնյակի սպիրտահումքի էթանոլի փաստացի խտությունը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 23 – 32 ծավ%</li> <li>2. Ոչ պակաս 32%</li> <li>3. 25 – 40 ծավ%</li> </ol>

12	Որքան պետք է կազմի միջահաս կոնյակների արտադրման ընթացքում օգտագործվող կոնյակի սպիրտների միջին տարիքը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Առնվազն 10 տարի</li> <li>2. Առնվազն 6 տարի</li> <li>3. Առնվազն 25 տարի</li> </ol>
13	Հայկական Կոնյակները ըստ օգտագործված կոնյակի սպիրտների միջին տարիքի դասակարգվում են	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Սովորական ,հասուն և գերհնեցված ( կոլեկցիոն) կոնյակներ</li> <li>2. Սովորական և գերհնեցված ( կոլեկցիոն) կոնյակներ</li> <li>3. Սովորական և հասուն կոնյակներ</li> </ol>
14	Հայկական կոնյակների շալիցը ո՞ր երկրներում է թույլատրվում իրականացնել :	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. ՀՀ և ԼՂՀ տարածքներում</li> <li>5. Բացառապես ՀՀ տարածքում</li> <li>6. ՀՀ և մի շարք ԱՊՀ երկրների տարածքներում</li> </ol>
15	Ի՞նչ տարողությամբ տարաներում է թույլատրվում շալցել հայկական կոնյակը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մինչև 3,0 լիտր ապակե տարաներում</li> <li>2. Մինչև 5,0 դմ խորանարդ տարողությամբ տարաներում</li> <li>3. Սահմանափակումներ չկան</li> </ol>
16	Ինչպե՞ս է կոչվում բազմաթորված էթիլային սպիրտը, որը փափուկ ջրով նոսրացված է մինչև 95% թնդություն:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Խմելու էթիլային սպիրտ</li> <li>2. Էթիլ սպիրտ ռեկտիֆիկատ</li> <li>3. Բուրավետ էթիլային սպիրտ</li> </ol>
17	Որքա՞ն պետք է լինի թունդ լիկյոր-օղու արտադրատեսակների թնդությունը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 30 % և ավել</li> <li>2. 25 % և ավել</li> <li>3. 40 % և ավել</li> </ol>
18	Որքա՞ն պետք է լինի թույլ լիկյոր-օղու արտադրատեսակների թնդությունը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 28 և պակաս</li> <li>2. 30 և պակաս</li> <li>3. 15 և պակաս</li> </ol>
19	Հայկական կոնյակներում մեթանոլը ի՞նչ ցուցանիշ է համարվում:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Նույնականացման</li> <li>2. Անվտանգության</li> <li>3. Ֆիզքիմիական, ոչ անվտանգության</li> </ol>
20	Որքա՞ն է Հայկական կոնյակներում մեթանոլի թուլատրելի պարունակության չափը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,0 մգ/ դմ խոր</li> <li>2. 1,0 գ/դմ խոր</li> <li>3. 1,2 գ/դմ խոր.</li> </ol>
21	Որքա՞ն է Հայկական կոնյակներում էթանոլի պարունակության թուլատրելի շեղումը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. +/- 0,3 %</li> <li>2. +/- 0,1 %</li> <li>3. +/- 0,2 %</li> </ol>
22	Որքա՞ն է Հայկական կոնյակներում շաքարների պարունակության թուլատրելի շեղումը::	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. +/- 0,2 %</li> <li>2. +/- 0,1 %</li> <li>3. +/- 0,3 %</li> </ol>
23	Հայկական կոնյակի գինեմյութի համար թուլատրելի խաղողի տեսակներ են համարվում.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Միայն սպիտակ տեսակներ</li> <li>2. Կառավարության կողմից սահմանված որոշակի տեսակներ</li> <li>3. Սահմանափակումներ չկան</li> </ol>
24	Ո՞ր նորմատիվ փաստաթուղթն է սահմանում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ՀՍ 179-99</li> </ol>

	հայկական կոնյակների ընդունման կանոնները և նմուշառման մեթոդները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. ԳՕՍՍ 5365-93</li> <li>3. ՀՍՍ 181-99</li> </ol>
25	Ո՞ր նորմատիվ փաստաթուղթն է սահմանում հայկական կոնյակներ համապատասխանության նշանով մակնշման պահանջները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ՀՀ Կառավ. որոշում թ 1281 առ 09.09.200</li> <li>2. ՀՀ Կառավ. որոշում թ 1170 առ 0912.08.2004թ</li> <li>3. ՀՀ օրենք առ 10.06.2008</li> </ol>
26	Թունդ ոգելից խմիչքներում որքա՞ն պետք է լինի էթանոլի փաստացի խտությունը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Նվազագույնը 15 %</li> <li>2. Նվազագույնը 20 %</li> <li>3. Նվազագույնը 25 %</li> </ol>
27	Տալ Խաղողի գինու սպիրտի փաստացի խտության սահմանները.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8.5 -- 22%</li> <li>2. 9—25 %</li> <li>3. 10 -- 21 %</li> </ol>
28	Ըստ օգտագործվող հումքի բոլոր օղիները կարելի է բաժանել ըստ օգտագործված ինչպիսի՞ սպիրտների	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Բարձր մաքրության, Էքստրա, լյուքս, Ալֆա,Սուպեր,Բազիս</li> <li>2. Բարձր մաքրության, առաջին կարգի լյուքս, Ալֆա,Սուպեր,Բազիս</li> <li>3. Բարձր մաքրության,առաջին կարգի լյուքս, Ալֆա,Սուպեր, Էքստրա,</li> </ol>
29	Ո՞րն է օղիների դասակարգման ԱԴ դասիչը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15.91.10.630</li> <li>2. 15.93.12.100</li> <li>3. 15.91.10.210</li> </ol>
30	Ո՞րն է օղիների ԱՏԳ դասիչը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 220860</li> <li>2. 220210</li> <li>3. 220820</li> </ol>
31	Ո՞րն է օղիների ընդունման և փորձարկման մեթոդներ սահմանող փաստաթուղթը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ՀՍՍ 179-99</li> <li>2. ԳՕՍՍ 5363-93</li> <li>3. ԳՕՍՍ 12712-80</li> </ol>
32	Օդու զգայաբանական հատկությունները համտեսային ի՞նչ համակարգով են գնահատվում:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10 բալային</li> <li>2. 20 բալային</li> <li>3. 25 բալային</li> </ol>
33	Որպես անվտանգության ցուցանիշներ օղիներում ո՞ր տարրերն են որոշվում:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Թունավոր տարրեր/ծանր մետաղներ/, ռադիոնուկլիդներ, Էթանոլ</li> <li>2. Թունավոր տարրեր/ծանր մետաղներ/, ռադիոնուկլիդներ, մեթանոլ</li> <li>3. Թունավոր տարրեր/ծանր մետաղներ/, Ալդեհիդներ,սիվոլիսային յուղեր</li> </ol>
34	Ո՞ր ցուցանիշներն են բնորոշում գինիների որակը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Զգայաբանական,ֆիզքիմիական, անվտանգության</li> <li>2. Զգայաբանական,ֆիզքիմիական,</li> <li>3. Ֆիզքիմիական, անվտանգության</li> </ol>
35	Ո՞ր ցուցանիշներն են բնորոշում գինիների զգայաբանական հատկությունները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Պարզությունը գույնը,փունջը, համը</li> <li>2. Գույնը,փունջը, համը</li> <li>3. Պարզությունը գույնը, համը</li> </ol>

36	Ի՞նչ ջերմաստիճանային պայմաններում պետք է պահել խաղողի անապակ և հատուկ գինիները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8-16 C</li> <li>2. 9-12 C</li> <li>3. -2 +6 C</li> </ol>
37	Ի՞նչ ջերմաստիճանային պայմաններում պետք է պահել կիսաչոր և կիսաքաղցր բնական խաղողի գինիները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 -12 C</li> <li>2. -2 - +8 C</li> <li>3. 8 – 16 C</li> </ol>
38	Ի՞նչ ջերմաստիճանում պետք է պահել ոչ ալկոհոլային ըմպելիքները մինչև փորձարկումները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0-ից - 5 C</li> <li>2. 10-ից - 15 C</li> <li>3. 0-ից - 15 C</li> </ol>
39	Համտեսային ի՞նչ համակարգով է գնահատվում ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների զգայաբանական հատկանիշները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 25 բալային</li> <li>2. 20 բալային</li> <li>3. 10 բալային</li> </ol>
40	Ի՞նչ թնդություն պետք է ունենան թույլ ալկոհոլային գազավորված և չգազավորված խմիչքները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 6 -12%</li> <li>2. 9 -12%</li> <li>3. 5-10%</li> </ol>
41	Ի՞նչ չափաբաժնով է օգտագործվում նատրիումի բենզոատը թույլ թնդությամբ խմիչքներում:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,1 գ/ սմ խոր</li> <li>2. 0,15 գ/սմ խոր</li> <li>3. 0,01 գ/100 սմ խոր.</li> </ol>
42	Ո՞րն է լիկյոր-օղու արտադրանքների նմուշառման և փորձարկման մեթոդներ սահմանող ն/փաստաթուղթը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ԳՕՍՍ 4828-93</li> <li>2. ԳՕՍՍ 5363-93</li> <li>3. ԳՕՍՍ 6687.0 -91</li> </ol>
43	Ո՞ր օպտիմալ ջերմաստիճանում է գարեջրի զգայաբանական հատկանիշները դրսևվորվում:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15 – 20 C</li> <li>2. 8—12 C</li> <li>3. 10 –15 C</li> </ol>
44	Որքա՞ն է է թունդ ալկոհոլային մրգահատապտղային խմիչքների թուլատրելի թնդության սահմանները:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 37,5% -ից մինչև 58 %</li> <li>2. 40% -ից մինչև 57 %</li> <li>3. 38,5% -ից մինչև 55 %</li> </ol>
45	Մրգահատապտղային օղիներում մեթիլ սպիրտը համարվում է արդյոք անվտանգության ցուցանիշ և որքա՞ն է թուլատրելի քանակը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ոչ , մինչև 2,0 գ/դմ խոր.</li> <li>2. Այո , մինչև 2,0 գ/դմ խոր.</li> <li>3. Այո , մինչև 2,8գ/դմ խոր.</li> </ol>
46	Ըստ նորմատիվ փաստաթղթի որքա՞ն է ՀՀ-ում շալցվող հանքային ջրերում արսենի թուլատրելի չափաբաժինը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ոչ ավել 0,1 մգ/դմ խորանարդ</li> <li>2. 0,7 գ/դմ խորանարդ</li> <li>3. 1,7 մգ/դմ խորանարդ</li> </ol>
47	Բնական հանքային ջրերի հանքայնացումից բացի քիմիական ո՞ր խումբ էլեմենտներն են պարտադիր նշվում պիտակների վրա:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Պերմանգանատային օքսիդացում</li> <li>2. Անիոններ և կատիոններ</li> <li>3. Ածխաթթու գազի պարունակությունը</li> </ol>
48	Ո՞րն է հանքային ջրերում ածխաթթու գազի պարունակության չափը:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,5%- ից ոչ պակաս</li> <li>2. 0,3%- ից ոչ պակաս</li> <li>3. 0,3%- ից ոչ ավել</li> </ol>
49	Շշալցված խմելու ջրերում ռադիոնուկլիդներից ո՞ր	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ընդ. ալֆա-ռադիոակտիվություն</li> </ol>

	Էլեմենտներն են պարտադիր որոշվում:	Ընդ. բետտա- ռադիոակտիվություն; 2. Ցեզիում – 137, Ստրոնցիում - 90 ; 3. Ռադիում-226, Ուրան-238, Թորիում- 232
50	Հայկական կոնյակներ պատրաստելիս ի՞նչ հարաբերությամբ է թույլատրվում օգտագործել այլ երկրի ծագմամբ կոնյակի սպիրտ:	1. Մինչև 20 % 2. Անթույլատրելի է 3. Մինչև 40 %