

**«2819 ՍՊԱՌՈՂԱԿԱՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ
ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆ»
ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ**

**«ՊԱՐԵՆԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՐՁԱԳԵՏ»
ՈՐԱԿԱՎՈՐՈՒՄ**

ՈՒՍՈՒՄՆԱԴՌՈՒԹՅԱՆ ՆՅՈՒԹ

ՄՈԴՈՒԼ ՓԲ2-07-001

«ԲՈՒՍԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ՄԹԵՐՔԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ»

ՍՈՂՈՒԼԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Իմանալ բուսաբուծական մթերքի և հումքի սպառողական հատկությունները և հատկանիշները (ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական, կենսաքիմիական և այլն), տերմինաբանությունը, ապրանքագիտական դասակարգումը, ինչպես նաև կատարել սննդամթերքների սննդային և էներգետիկական արժեքի հաշվարկ: Ձեռք բերել օրգանոլեպտիկ մեթոդներով (արտաքին տեսք, հոտ, համ, գույն և կոնսիստենցիա) բուսաբուծական թարմ հումքի և սննդամթերքի որակը գնահատելու և տարբերակելու կարողություն, ինչպես նաև իմանալ բուսաբուծական հումքի և սննդամթերքի տեսակները ու այդ բնագավառում կիրառվող տերմինները:

ՍՈՂՈՒԼԻ ՏԵԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 52 ժամ դասախոսություն
38 ժամ գործնական պարապմունք

ՍՈՂՈՒԼԻ ԿՐԵԴԻՏԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔԸ՝ « 2.5 »

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 1. ՍՐԳԵՐԻ, ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐԻ, ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ԵՎ ՍՆԿԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Տարբեր տեսակի մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի դասակարգումը՝ ըստ դրանց բուսաբանական խմբերի:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի տեսականի
- * ստանդարտներ և տեխնիկական կանոնակարգ

Թեմա 1

Դասակարգել տարբեր տեսակի մրգերը, հատապտուղները, բանջարեղենը և սնկերը՝ ըստ դրանց բուսաբանական խմբերի:

Ըստ բուսաբանական տեսակների բանջարեղենը բաժանվում է հետևյալ խմբերի.

- խաչածաղկավորներ՝ կաղամբ, բողկ, շաղգամ, ծովաբողկ
- մորմազգիներ՝ կարտոֆիլ, պոմիդոր, պղպեղ, բադրջան
- դդմազգիներ՝ վարունգ, դդում, ձմերուկ, սեխ, պատիսոն, դդմիկ
- ճահճախոտեր՝ ճակնդեղ, թրթնջուկ, խավրժիլ
- բարդածաղկավորներ՝ գետնախնձոր, սալաթ, ծնեբեկ, արտիճուկ
- շուշանազգիներ՝ սխտոր, գլուխ սոխ, սոխ-պորեյ, սոխ-բատուն

Պտուղները բաժանվում են հետևյալ տեսակների.

- ունդավորներ՝ խնձոր, տանձ, սերկկիլ, արոս, զկեռ
- կորիզավորներ՝ բալ, կեռաս, ծիրան, դեղձ, սալոր, հոն, մամուխ, սևասալոր
- հատապտուղներ՝ խաղող, կոկոռ, լոռամիրգ
- բարդ հատապտուղներ՝ մոռ, մոշ, ճահճամոշ
- կեղծ հատապտուղներ՝ գետամորի և ելակ

Ընկույզապտուղներն են՝ պնդուկը, հունական ընկույզը, նուշը, պիստակը, հաճարը, շագանակը: Սնկերը բաժանվում են հետևյալ խմբերի.

- շրթնավորներ՝ սպիտակ սունկ, կեչու սունկ, կարմրագլուխ սունկ, յուղասունկ
- թերթիկավորներ՝ շեկասունկ, պղպեղասունկ, շամպինոն, ձկասունկ, կոճղասունկ
- պայրուսակասունկեր՝ մոխրասունկ, մորկեղասունկ, գետնասունկ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2 և 3.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Կոնկրետ մրգի, հատապտղի, բանջարեղենի և սնկի նկարագրումը և տարբերակումը՝ ըստ արտաքին տեսքի:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՍՈՒՄՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի տեսականի
- * ստանդարտներ և տեխնիկական կանոնակարգ

Թեմա 1

Դասակարգել տարբեր տեսակի մրգերը, հատապտուղները, բանջարեղենը և սնկերը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և զգայորոշման ցուցանիշների:

Արտաքին տեսքով պտուղները պետք է լինեն ամբողջական, թարմ, մաքուր, հասունացած, ոչ կանաչ և ոչ գերհասունացած, պինդ պտղամսով, առանց վնասվածքների, միևնույն ձևի, չափի և գույնի:

Ջգայորոշման ցուցանիշներով յուրաքանչյուր կոնկրետ միրգ, բանջարեղեն, հատապտուղ և սունկ պետք է համապատասխանի իր նորմատիվ փաստաթղթի տեխնիկական պահանջներին:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 2. ՍՐԳԵՐԻ, ՀԱՏԱԿՏՈՒԼՆԵՐԻ, ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ԵՎ ԱՆԿԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԻՑ ԱՍԱՑՎՈՂ ԱՅՂԹՎՈՒՄ ՊԱՀԱԾՈՅԱՑՎԱԾ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Սրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի վերամշակումից ստացվող, այդ թվում պահածոյացված մթերքների դասակարգումը՝ կախված դրանց ծագումից և մշակման եղանակներից:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Սրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի վերամշակումից ստացված մթերքների տեսականու տարբերակումը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և զգայորոշման ցուցանիշների:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Կոնկրետ տեսակի մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի վերամշակումից ստացված, այդ թվում պահածոյացված կոնկրետ տեսակի մթերքի նկարագրումը:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՍՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * վերամշակված և պահածոյացված մթերքների տեսականի
- * չորացրած մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի, սնկերի տեսականի
- * ստանդարտներ, պաստառներ

Թեմա 1

Դասակարգել մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի վերամշակումից ստացվող մթերքները՝ կախված դրանց ծագումից և մշակման եղանակներից:

Պտուղների և բանջարեղենի չորացման հիմնական գործողություններն են. լվանալը, տեսակավորելը ըստ որակի ու չափի, մաքրելը, կտրատելը, շոգեխաշումը, չորացնելը, խոնավությունը հավասարեցնելը, մետաղական խառնուկները հեռացնելը, տեսակավորելը ու փաթեթավորելը:

Չորացված մթերքներն են.

- o բանջարեղենից՝ կարտոֆիլը փաթիլներով կամ գնդիկներով, գազարը, ճակնդեղը, սպիտակ արմատիքը՝ մաղադանոս, ստեպղին, նեխուր, կաղամբը, գլուխ սոխը, կանաչ սիսեռը, կանաչին,
- o պտուղներից՝ ծիրանը, դեղձը, խաղողը, խնձորը, տանձը, սալորը, բալը, հատապտուղները, մրգա-հատապտղային խառնուրդները, բանջարեղենի և պտուղների փոշիները:

Պտուղների և բանջարեղենի թթվելը կամ աղիանալը տեղի է ունենում ինքնաբերաբար խնորմամբ.

Թթու դրած մթերքներն են. կաղամբը, աղ դրած վարունգը, պոմիդորը, ձմերուկը, թրջոցի խնձորը և հապալսար:

Բանջարեղենի և պտուղների մարինադները պատրաստվում են 0,2-0,9 տոկոս քացախաթթվի, շաքարի համոմունքների և աղի ավելացումով: Դրանցից են վարունգի, պոմիդորի, սոխի, պատիսոնի, ճակնդեղի, քաղցր պղպեղի, գազարի, դդումի, ինչպես նաև հատապտղային մարինադները:

Պտուղների սուլֆիտացումը կատարվում է ծծմբական գազի կամ ծծմբաթթվի լուծույթի օգնությամբ՝ չոր եղանակով՝ հնդավորների համար և թաց՝ կորիզավոր պտուղների և հատապտուղների համար:

Սնկերից պատրաստվում են. չորացրած սնկեր, աղ դրած, մարինացված և եփած սնկեր և պահածոներ սնկերից:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * վերամշակված և պահածոյացված մթերքների տեսականի
- * չորացրած մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի, սնկերի տեսականի
- * ստանդարտներ, պաստառներ

Թեմա 1

Տարբերակել մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի վերամշակումից ստացված պահածոյացված մթերքների տեսականին՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և զգայորոշման ցուցանիշների:

Բանջարեղենի և պտուղների պահածոները հերմետիկ տարայում պատրաստվում են հետևյալ փուլերով. հումքի լվացումը և տեսակավորումը, հումքի մաքրումը, բանջարեղենի և պտուղների կտրտելը, պարզեցումը, տապակելը ու եփելը, բաժնեվորումը և կշռաբաշխումը, բանկանների փակելը, ստերիլացումը կամ պաստերացումը, դրոշմավորումը և պիտակավորումը:

Բանջարեղենի պահածոներից են. կանաչ սիսեռը, պատիճավոր լոբին, շաքարաեզիպտացորենը, ծաղկակաղամբը, պոմիդորը, վարունգը, գազարը, ճակնդեղը, քաղցր պղպեղը, պյուրե և մածուկ կարմիր պղպեղից, տոմատամթերքները, նախաճաշի պահածոները, լցոնված, կտրտած, բանջարեղենը, խավիարը, սալաթները և վինեգրետները: Սա-բանջարեղենային պահածոները՝ 1-ին և 2-րդ կերակրաբաժիններն են: Պտղի պահածոներն են. կոնպոտները, մրգա-հատապտղային պյուրեները, մածուկները, սոուսները:

Պատրաստվում են նաև արագ սաղեցված պտուղներ ու բանջարեղեն. խառեցումը կատարվում է սառեցման խցերում -25 և ավելի ցածր ջերմաստիճանում:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 3. ԿՈՆԿՐԵՏ ՏԵՍԱԿԻ ՄՐԳԻՑ, ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ, ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐԻՑ ԵՎ ԱՆԿԵՐԻՑ ԿՈՆԿՐԵՏ ՏԵՍԱԿԻ ՄԹԵՐՔԻ ԱՏԱՑՄԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասական դման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի չորացման, պաղեցման, սառեցման գործընթացների նկարագրումը:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասական դման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի աղադրման, մարինացման, շոգեխաշման և եփման գործընթացների և կոնկրետ տեսակի մթերքի ստացման եղանակների նկարագրումը:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3.

Դասական դման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի պահածոյացման գործընթացի, այդ թվում պաստերացման և մանրէազերծման նկարագրումը, ինչպես նաև պահածոների պատրաստման համար օգտագործվող լրացուցիչ հումքի և դրա բաղադրիչների չափաբաժինների մասին տեղեկատվությունը:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * չորացրած, պաղեցրած, սառեցրած, աղը դրած, մարինացած, շոգեխաշած և եփած մրգերի, բանջարեղենի, սնկերի և հատապտուղների տեսականի
- * ստանդարտներ
- * պաստառներ

Թեմա 1

Նկարագրել մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի չորացման, պաղեցման, սառեցման գործընթացները (մթերքի նախնական մշակում, օքսիդացման և քիմիական փոփոխություններ, օդի խոնավություն և տևողություն):

Պտուղների և բանջարեղենի չորացման հիմնական գործողություններն են. լվանալը, տեսակավորելը ըստ որակի ու չափի, մաքրելը, կտրատելը, շոգեխաշումը, չորացնելը, խոնավությունը հավասարեցնելը, մետաղական խառնուկները հեռացնելը, տեսակավորելը ու փաթեթավորելը:

Բանջարեղենի և պտուղների արագ սառեցման կամ պաղեցման արտադրական փուլերն են. հումքի մաքրումը, լվանալը, կտրատելը, պարզեցումը՝ բնական գույնը պահպանելու համար, փաթեթավորումը:

Թեմա 2

Նկարագրել մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի աղադրման, մարինացման, շոգեխաշման և եփման գործընթացները (մթերքի նախնական մշակում, օքսիդացման և քիմիական փոփոխություններ և տևողություն) և կոնկրետ տեսակի մթերքի ստացման եղանակները:

Մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի աղադրման՝ թթվեցման հիմնական փուլերն են. հումքի մաքրումը, տեսակավորումը, լվանալը, կտրատելը, աղի և համեմունքների ավելացումը, թթվեցումը և տարայում փաթեթավորումը:

Բանջարեղենի և պտուղների մարինադները պատրաստվում են 0,2-0,9% քաջախաթթվի, շաքարի համեմունքների և աղի ավելացումով: Մարինացման հիմնական գործողություններն են. հումքի

մաքրումը, տեսակավորումը, լվանալը, կտրտելը, ապակե բանկաների մեջ դարսելը, մարինադային հյութի ավելացումը, փակումը և վարակազերծումը:
Շոգեխաշման և եփման գործընթացներն են. տապակելը բուսական յուղի մեջ, որի շնորհիվ բանջարեղենի հյուսվածքները կորցնում են խոնավությունը, ներծծվում ճարպով, ձեռք բերում յուրահատուկ համ և բուրմունք, բարձրանում է պահածոների կալորիականությունը:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՍՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * մրգերի, բանջարեղենի, սնկերի և հատապտուղների պահածոների տեսականի
- * ստանդարտներ
- * պաստառներ

Թեմա 1

Նկարագրել մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի պահածոյագման գործընթացը, արթվում պաստերացումը և մանրէազերծումը, ինչպես նաև պահածոների պատրաստման համար օգտագործվող լրացուցիչ հումքի և դրա բաղադրիչների չափաբաժինների մասին տեղեկատվությունը:
Մրգերի, հատապտուղների, բանջարեղենի և սնկերի պահածոյացման գործընթացը ներառում է հետևյալ հիմնական փուլերը. հումքի լվացում և տեսակավորում՝ ըստ որակի և չափերի, մաքրում, մանրացում, պարզեցում, առանձին դեպքերում նաև տապակելն ու եփելը, բաժնեվորումը, մթերքի դարսումը տարաների մոջ, օդի հեռացումը լիքը բանկաներից, բանկաները փակելը, հովացնելը, պիտակավորելը և արկղներում դասավորելը: Սննդամթերքի ջերմային մշակման եղանակներն են պաստերիզացումը և մանրէազերծումը՝ ստերիլացումը: Սննդամթերքի պաստերացումը կատարվում է 75-100⁰-ում և որոշակի տևողությամբ, որը բավարար է պահածոներում ոչ սպորային բակտերիաների, խմորասնկերի և բորբոսի ոչնչացման համար: Մանրէազերծումը վեգետատիվ և սպորային մանրէների ոչնչացման գործընթաց է, որը կատարվում է հորիզոնական կամ ուղղահայաց ավտոկլավներում՝ 100-ից բարձր ջերմաստիճանում: Ստերիլացման ռեժիմը՝ ջերմաստիճանի մակարդակը, տաքացման տևողությունը, կախված է շատ գործոններից, մթերքի տեսակից և դրա վիճակից, բանկաների չափից, բանկայի նյութից, մթերքը միկրոօրգանիզմներով վարակված լինելուց, միջավայրի թթվությունից. ըրքան թթու է միջավայրը և բարձր է ջրածնի իոնների կոնցենտրացիան, այնքան արագ են ոչնչանում մանրէները: Վերջին ժամանակներս կիրառվում՝ նաև պահածոյացման ասեպտիկ եղանակը, որի դեպքում մթերքը արագ տաքացվում է 120-160⁰-ում, իսկ հետո հովացվում և ստերիլ պայմաններում տարայավորում նախօրոք մանրէազերծված բանկաներում և փակում մանրէազերծված կափարիչներով: Պահածոներում լրացուցիչ հումքը և դրա բաղադրիչների չափաբաժինները ավելացվում են համաձայն պահածոյի արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգի և բաղադրագրի:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 4. ՀԱՑԱՀԱՏԻԿԻ ԵՎ ԼՈՐԱԶԳԻՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1 և 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացահատիկի և լոբազգիների դասակարգման խմբերը նկարագրումը՝ ըստ արտաքին և բուսաբանական տեսքերի:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացահատիկի և լոբազգիների զգայորոշման ցուցանիշները:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * հացահատիկի և լոբազգիների տեսականի
- * ստանդարտներ
- * կանոնակարգ

Թեմա 1

Նկարագրել հացահատիկի (ցորեն, գարի, հաճար, վարսակ, հնդկացորեն, եգիպտացորեն, տարեկան, բրինձ և այլն) և լոբազգիների (լոբի , մաշ, ոլոռ, սիսեռ, ոսպ և այլն) դասակարգման խմբերը՝ ըստ արտաքին և բուսաբանական տեսքերի:

Հացահատիկների բուսաբանական դասակարգումը.

ցորեն՝ փափուկ և կարծր, աշորա՝ տարեկան, գարի, վարսակ, եգրպտացորեն՝ ատամնանման, կիսատամնանման, պայթող, մոմանման, օսլայաշատ, բրինձ, կորեկ, հնդկացորեն:

Լոբազգիների բուսաբանական դասակարգումը.

ոլոռ՝ կեղևահան և շաքարային, լոբի՝ սովորական, մաշ, բազմածաղիկ և խոշորասերմ, ոսպ՝ խոշորասերմ կամ պնակածև և մանրասերմ կամ կերային:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * հացահատիկի և լոբազգիների տեսականի
- * ստանդարտներ
- * կանոնակարգ

Թեմա 1

Նկարագրել հացահատիկի (ցորեն, գարի, հաճար, վարսակ, հնդկացորեն, եգիպտացորեն, տարեկան, բրինձ և այլն) և լոբազգիների (լոբի , մաշ, ոլոռ, սիսեռ, ոսպ և այլն) զգայորոշման ցուցանիշները և տալ համապատասխան զնահատական:

Հացահատիկի և լոբազգիների յուրաքանչյուր կոնկրետ տեսակը իր զգայորոշման ցուցանիշներով պետք է համապատասխանի տվյալ սրտադրատեսակի ստանդարտներով պահանջվող նորմերին:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 5. ՀԱՑԱՀԱՏԻԿԻՑ ԵՎ ԼՈՒԲԱԶԳԻՆԵՐԻՑ ՍՏԱՑՎՈՂ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1 և 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացահատիկից և լոբազգիներից ստացվող մթերքների տեսակները, դրանց արտաքին տեսքի, ձևի, գույնի, ինչպես նաև համի և հոտի առանձնահատկությունները:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացահատիկից և լոբազգիներից ստացվող կոնկրետ տեսակի մթերքի արտադրման փուլերը՝ տեսակավորում, մաքրում (լվացում), թեփահանում, աղում, մաղում և այլն:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- | | |
|--|-------------------|
| * ալյուրի, մակարոնեղենի, ձավարեղենի տեսականի | * ապակե սկուտեղ |
| * ստանդարտներ, տեխնիկական կանոնակարգ | * մաղեր, |
| * դանակ | * լաբորատոր կշեռք |
| * պինցետ | |

Թեմա 1

Նկարագրել հացահատիկից և լոբազգիներից ստացվող մթերքների տեսակները (ալյուր, մակարոնեղեն, ձավարեղեն և այլն) և դրանց արտաքին տեսքի, ձևի, գույնի, ինչպես նաև համի և հոտի առանձնահատկությունները:

Հացահատիկից և լոբազգիներից ստացվող յուրաքանչյուր մթերք (ալյուր, մակարոնեղեն, ձավարեղեն և այլն) իր արտաքին տեսքով, գույնով, ձևով, համով, հոտով պետք է համապատասխանի յուրաքանչյուր կոնկրետ տեսակի նորմատիվ փաստաթղթով կամ տեխնիկական կանոնակարգով :

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- | | |
|--|-------------------|
| * ալյուրի, մակարոնեղենի, ձավարեղենի տեսականի | * պինցետ |
| * ստանդարտներ, տեխնիկական կանոնակարգ | * ապակե սկուտեղ |
| * դանակ | * մաղեր, |
| | * լաբորատոր կշեռք |

Թեմա 1

Նկարագրել հացահատիկից և լոբազգիներից ստացվող կոնկրետ տեսակի մթերքի արտադրման փուլերը՝ տեսակավորում, մաքրում (լվացում), թեփահանում, աղում, մաղում և այլն:

Ալյուրի արտադրության պրոցեսը կազմված է աղացվելիք հատիկազանգվածներ կազմելուց, դրանք աղացման նախապատրաստելուց և աղալուց: Ցորենի ալյուրը արտադրում են 5 տեսակի. շարմաղ ալյուր, բարձր, առաջին, երկրորդ տեսակի և թեփոտ ալյուր: Աշորայի ալյուրն ունի հետևյալ տեսակները. մաղված կեղևահանված և թեփահանված: Աղացման ենթակա ցորենի մասնաքանակները ձևավորելիս հաշվի է առնվում ալյուրի նպատակային նշանակումը:

Թեփահան աղացումը կատարվում է չորս մանրման համակարգերում՝ մաղամեքենաների միջոցով: Առաջին համակարգից ստանում են ալյուր հացահատիկի քաշից 35-38%, 2-րդից՝ 45-48%, 3-ից՝ 9-12%, 4-ից՝ 3,5%: 4-րդ համակարգից կարող են առանձնացնել 1-2% թեփ:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 6. ՀԱՅԻ, ՀԱՑԱԲՈՒԼԿԵՂԵՆԻ, ԻՆՉՊԵՍ ՆԱԵՎ ԱԼՐԱՅԻՆ ԵՎ ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացի, հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի պատրաստման եղանակները, օգտագործված հումքի տեսակները, արտաքին տեսքը, զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների առանձնահատկությունները և դրանց դասակարգումը:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացի, հացաբուլկեղենի, ինչպես նաև ալրային և շաքարային հրուշակեղենի կոնկրետ տեսակի արտաքին տեսքը և զգայորոշման ցուցանիշները:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Հացի, հացաբուլկեղենի, ինչպես նաև ալրային և շաքարային հրուշակեղենի կոնկրետ տեսակի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1 և 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * հացի, հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի տեսականի
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր, գործիքներ
- * քիմիական ռեակտիվներ

Թեմա 1

Դասակարգել հացի, հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի պատրաստման եղանակները, օգտագործված հումքի տեսակները՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և զգայորոշման ցուցանիշների:

Հացի արտադրության հիմնական փուլերն են. հումքի նախապատրաստումը, խմորի պատրաստումը, խմորի կտրատումը, հացաթխումը և պահպանումը: Օղաբլիթային արտադրանքների արտադրությունը ներառում է հետևյալ փուլերը. խմորի պատրաստումը՝ պինդ, սովորական և բարելավված խմորը պատրաստում են թթխմորով և խաշախմորով, հումքի շաղախումը՝ խմորի հունց մեքենայում, եփումը և բովումը 300 աստիճանում: Հացեղեն արտադրանքների սննդային արժեքը որոշում են դրանց քիմիական բաղադրությամբ, որը կախված է դրանց տեսակից և օգտագործված հավելումներից:

Ալրային և շաքարային հրուշակեղենի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները յուրաքանչյուր կոնկրետ արտադրատեսակի համար իրականացվում է համաձայն տեխնոլոգիական իրահանգի և նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջների:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 3.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * հացի, հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի տեսականի
- * ստանդարտներ
- * ուսումնական գրականություն
- * լաբորատոր սարքեր, գործիքներ
- * քիմիական ռեակտիվներ

Թեմա 1

Դասակարգել հացի, հազաբուլկեղենի, ինչպես նաև այրային և շաքարային հրուշակեղենի կոնկրետ տեսակը՝ ըստ դրա ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների:

Ընտրված յուրաքանչյուր արտադրատեսակը դասակարգել ըստ դրա համի, հոտի, խոնավության, յուղայնության, շաքարայնության, աղիության և այլ ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներով՝ համաձայն կոնկրետ արտադրատեսակի համար գործող նորմատիվ փաստաթղթի կամ տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 7. ԱԼԿՈՂՈԼԱՅԻՆ ԵՎ ՈՉ ԱԼԿՈՂՈԼԱՅԻՆ ԸՆԿԵԼԻՔՆԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների,ինչպես նաև խմորման մթերքների դասակարգումը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի, զգայորոշման ցուցանիշների:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրման համար անհրաժեշտ հումքը, ինչպես նաև արտադրական փուլերը՝ նրգերի մթերումից, խմորումից սկսած մինչև հասունացում և շշալցում:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 3.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների, այդ թվում խմորման մթերքների արտադրման համար անհրաժեշտ հումքը, ինչպես նաև արտադրական փուլերը:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 4.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների, ինչպես նաև խմորման մթերքների դասակարգումը՝ ըստ դրանց ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * ալկոհոլային, ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների և խմորման մթերքների տեսականի
- * տեխնիկական կանոնակարգեր
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր և գործիքներ
- * քիմիական ռեակտիվներ

Թեմա 1

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների,ինչպես նաև խմորման մթերքների դասակարգումը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և զգայորոշման ցուցանիշների:

Խաղողի գինիները տարբերվում են իրանց գույնով, բույրով, համով, թնդությամբ, քաղցրությամբ ր պատրաստման տեխնոլոգիայով: Ըստ պատրաստման եղանակի և կազմի գինիները լինու են. սեղանի, թնդեցրած, հոտավետացրած և ածխաթթվով հագեցած: Ըստ շաքարի պարունակության սեղանի գինիները բաժանվում են. անապակ, կիսաանապակ և կիսաքաղցր տեսակների: Թնդեցված գինիներն են. Պորտվեյնը, Մադերան, Խերեսը: Աղանդերային գինիներն են. Մուսկաթը, Կագորը: Յոտավետացված գինիներից է Վերմուտը: Ածխաթթվով հագեցրած գինիներն են. Շամպայնը և փրփրուն գինիները: Կան նաև պտղա-հարապտղային գինիներ:

Կոնյակները ըստ իրենց հնեցման մակարդակի լինում են. սովորական՝ օրդինար, տեսակավոր և կոլեկցիոն:

Օղիները պատրաստվում են ջրա-սպիրտային խառնուրդը ակտիվացրած ածխի միջոցով մաքրման, կվարցային ավաղով ֆիլտրման և շշալցման եղանակով: Գոյություն ունեն օղիների բազմաթիվ արտադրատեսակներ:

Օղի-լիկյորային խմիչքներն են, լիկյորներ թունդ, լիկյորներ աղանդերային, բալզամներ, ապերիտիվներ, թուրմեր, ռոմ, վիսկի:

Գարեջրերը բաժանվում են հետևյալ տեսակների՝ բաց և մուգ:

Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքները բաժանվում են հետևյալ խմբերի. գազավորած, ,տաք ոչ գազավորած, օշարակներ, չոր ըմպելիքներ, կվաս և հացի հիմքով ըմպելիքներ, արհեստական հանքայնացված ջրեր:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * ալկոհոլային, ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների և խմորման մթերքների տեսականի
- * տեխնիկական կանոնակարգեր
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր և գործիքներ
- * քիմիական ռեակտիվներ

Թեմա 1

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների հնչպես նաև խմորման մթերքների դասակարգումը՝ ըստ դրանց ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների:

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային կոնկրետ տեսակի ըմպելիքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները նորմավորվում են ըստ դրանց նորմատիվ փաստաթղթերում և տեխնիկական կանոնակարգերում նշված յուրաքանչյուր արտադրատեսակի համար ներկայացվող տեխնիկական պահանջների:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 8. ՅՈՒՂԱՏՈՒ ՍԵՐՄԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Յուղատու սերմերի դասակարգումը ըստ դրանց արտաքին տեսքի և բուսաբանական տեսակի:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Յուղատու սերմերի դասակարգումը՝ ըստ դրանց ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * յուղատու սերմերի տեսականի
- * պաստառներ
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր և գործիքներ

Թեմա 1

Նկարագրել և դասակարգել յուղատու սերմերը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և բուսաբանական տեսակի:

Տարբերվում են յուղատու սերմերի հետևյալ տեսակները. արևածաղկի, բամբակի, սոյայի, արախիսի, մամանեխի, եգիպտացորենի, ռապսի:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * յուղատու սերմերի տեսականի
- * պաստառներ
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր և գործիքներ
- * քիմիական ռեակտիվներ

Թեմա 1

Նկարագրել յուղատու սերմերի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները:

Յուղատու սերմերի նմուշը նորանքը եղանակները և զգայորոշման ցուցանիշները որոշվում են կոնկրետ տեսակի յուղատու սերմի կամ պտղի նորմատիվ փաստաթղթով:

Յուղատու սերմերի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները (խոնավություն, ջարդված հատիկների, աղբային և եթերայուղային խառնուկներ, վնասատուներով վարակվածություն, եթերայուղի պարունակություն) որոշել համաձայն ԳՕՍՏ 17082 տեխնիկական պահանջներին համապատասխան:

ԱՐԴՅՈՒՆՔ 9. ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՅՈՒՂԵՐԻ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 1.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Բուսական յուղերի դասակարգումը և տարբերակումը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և բուսաբանական ծագման:

ԴԱՍԱԽՈՍՈՒԹՅՈՒՆ 2.

Դասավանդման օժանդակ նյութեր.

- * տեսաֆիլմեր
- * պաստառներ

Թեմա 1

Բուսական յուղերի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 1.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * բուսական յուղերի տեսականի
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր և գործիքներ
- * ուսումնական գրականություն

Թեմա 1

Դասակարգել, նկարագրել և տարբերակել բուսական յուղերը՝ ըստ դրանց արտաքին տեսքի և զգայորոշման ցուցանիշների:

Բուսական յուղերը ըստ մաքրության աստիճանի լինում են զտված, չզտված, հիդրատացված: Ըստ զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների բուսական յուղերը բաժանվում են հետևյալ տեսակների. արևածաղկի, բամբակի սոյայի, արախիսի, մանանեխի, եգիպտացորենի, ռապսի:

ԼԱԲՈՐԱՏՈՐ ՊԱՐԱՊՄՈՒՆՔ 2.

Անհրաժեշտ սարքավորումներ և նյութեր.

- * բուսական յուղերի տեսականի
- * ստանդարտներ
- * լաբորատոր սարքեր և գործիքներ
- * ուսումնական գրականություն աա
- * քիմիական ռեակտիվներ

Թեմա 1

Նկարագրել կոնկրետ բուսական յուղի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները:
Կոնկրետ բուսական յուղի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները ներմավորվում են համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթի կան տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների: