

სამაგისტრო პროგრამა „სურსათის უვნებლობა:

1. ზრდასრულ ადამიანს დღე-ღამეში ესაჭიროება:

- ა) 2-3 ლ წყალი;
- ბ) 2-3- ლ სითხე;
- გ) 3-4 ლ წყალი;
- დ) არცერთი პასუხი არ არის სწორი.

2. მარგარინის წარმოების ძირითადი ნედლეულია:

- ა) ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავა - პალმიტინი;
- ბ) უჯერი ცხიმოვანი მჟავა - ოლეინის მჟავა;
- გ) ჰიდროგენიზებული ცხიმი - სალომასი;
- დ) არცერთი პასუხი არ არის სწორი.

3. პესტიციდებიდან აკარიციდები გამოიყენება:

- ა) მწერების გასანადგურებლად;
- ბ) ტკიპების მოსაცილებლად;
- გ) მიკროსკოპული სოკოების წინააღმდეგ;
- დ) სარვევლა მცენარეების წინააღმდეგ.

4 ჰისტამინი, როგორც ქიმიური საფრთხე სურსათში წარმოიქმნება:

- ა) ტექნოგენური დაბინძურებით;
- ბ) სურსათის წარმოებისას;
- გ) ტექნოგენური დაბინძურებით და სურსათის წარმოების ჯაჭვში;
- დ) ბუნებრივი გზით, ამინომჟავა ჰისტამინის დეკარბოქსილირებისას.

5. უმი კვერცხისთვის დამახასიათებელი ანტილიმანტარული ნივთიერებაა:

- ა) ორთოდიფენოლი;
- ბ) ავიდინი;
- გ) ლინატინი;
- დ) ფიტინი.

6. რომელ სურსათში გვხვდება მიკოტოქსინები?

- ა) ხორცი და ხორცის პროდუქტები;
- ბ) რძე და რძის ნაწარმი;
- გ) უალკოჰოლო სასმელები;
- დ) კაკლოვანები

7. რომელ პროდუქტში წარმოიქმნება სოლანინი?

- ა) ხორცი;
- ბ) ლობიო;
- გ) კარტოფილი;
- დ) რძის ნაწარმი.

8. რას ნიშნავს ოსმოფილური მიკროორგანიზმები?

- ა) ზრდა-განვითარება ხდება მარილის მაღალი კონცენტრაციის პირობებში;
- ბ) ზრდა-განვითარება ხდება შაქრის მაღალი კონცენტრაციის პირობებში;
- გ) ზრდა-განვითარება ხდება შაქრის დაბალი კონცენტრაციის პირობებში;
- დ) არცერთი პასუხი არ არის სწორი.

9. ბაქტერიული წარმოშობის კვებით ინტოქსიკაციებს იწვევს:

- ა) სალმონელა და ნაწლავის ჩხირი;
- ბ) ობის სკოკოები და საფუვრები;
- გ) სტრეპტოკოკები;
- დ) არცერთი პასუხი არ არის სწორი.

10. ზოონოზური ინფექციები ინფექციებია, რომელიც:

- ა) ახასიათებს მხოლოდ ცხოველებს;
- ბ) საერთოა ადამიანისა და ცხოველისათვის;
- გ) ახასიათებს მხოლოდ ადამიანს;
- დ) ახასიათებს მხოლოდ აკვაკულტურის წარმომადგენლებს.

11. HACCP-ის დანერგვისათვის საწარმოში მოიცავს თანმიმდევრობით განსახორციელებელ:

- ა) 9 პრინციპს;
- ბ) 7 პრინციპს;
- გ) 3 პრინციპს;
- დ) არცერთი პასუხი არ არის სწორი.

12. საკვებდანამატი ეს არის:

ა) ნივთიერება, რომელიც ჩვეულებრივ პირობებში არ გამოიყენება სურსათად, მაგრამ ემატება სურსათს წარმოების, გადამუშავების, შეფუთვისა და შენახვის დროს, რის შედეგადაც ეს ნივთიერება ან მისი გარდაქმნის პროდუქტი სურსათის ინგრედიენტი ხდება;

ბ) ნივთიერება, რომელიც ჩვეულებრივ პირობებში არ გამოიყენება სურსათად, მაგრამ ემატება სურსათს წარმოების და გადამამუშავების;

გ) ნივთიერება, რომელიც ჩვეულებრივ პირობებში შეიძლება გამოყენებული იქნეს სურსათად, ასევე შესაძლებელია დაემატოს სურსათს წარმოების, გადამამუშავების, შეფუთვისა და შენახვის დროს;

დ) ნივთიერება, რომელიც ჩვეულებრივ პირობებში არ გამოიყენება სურსათად, მაგრამ ემატება სურსათს წარმოების, გადამამუშავების, შეფუთვისა და შენახვის დროს, თუმცა ეს ნივთიერება ან მისი გარდაქმნის პროდუქტი სურსათის ინგრედიენტი არ შეიძლება იყოს.

13. ალგოტოქსინს წარმოქმნის:

- ა) ლურჯ-მწვანე წყალმცენარე;
- ბ) ობის სოკო;
- გ) პარაზიტული ჭიები;
- დ) საფუფრები.

14. დეზინსექცია ეს არის:

- ა) მწერების მისაღებ დონემდე შემცირება;
- ბ) მიკროორგანიზმთა განადგურება ან მისაღებ დონემდე შემცირება;
- გ) მწერების განადგურება;
- დ) მღრღნელების განადგურება;

15. ჯვარედინი დაბინძურება ეს არის:

ა) სურსათის დაბინძურება საწარმოო პროცესის უფრო ადრეულ ეტაპზე არსებულ მასალასთან პირდაპირი ან არაპირდაპირი კონტაქტის გზით ;

ბ) სურსათის დაბინძურება საწარმოო პროცესის უფრო ადრეულ ეტაპზე არსებულ მასალასთან პირდაპირი კონტაქტის გზით ;

გ) სურსათის დაბინძურება საწარმოო პროცესის უფრო ადრეულ ეტაპზე არსებულ მასალასთან არაპირდაპირი კონტაქტის გზით;

დ) არცერთი პასუხი არ არის სწორი.

ლიტერატურა:

1. ქ.ლაფერაშვილი - “სურსათის უვნებლობა და მართვის თანამედროვე სისტემები” (ISBN 978-9941-0-1547-2) გამომცემლობა “საქართველოს მაცნე” 2009 წელი;

2. ქ.ლაფერაშვილი, ზ.ქუჩუკაშვილი “სურსათის უვნებლობა და ხარისხი” (ISBN 978-9941-0-3995-9) თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 2011 ;
3. ქ.ლაფერაშვილი - „სურსათის უვნებლობა“ <http://agriedu.ge/pdf> - 2018 წ;
4. საქართველოს მთავრობის დადგენილება №581. 2015 წ. „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“;
5. საქართველოს მთავრობის დადგენილება №152 , 2015 წლის 3 აპრილი, „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
6. ხელაია დ. თევზის ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესები (შედგენილია ვეტერინარული და ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის ლაბორატორიებისათვის). თბილისი, 2011.;
7. რ. გაფრინდაშვილი კვების პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია, სტუ, 2002 წ.;
8. „ბიოწარმოების წესები“ - საქართველოს მთავრობის 2013 წლის N 198 დადგენილება;
9. საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ (2012 წ. კონსოლიდირებული ვერსია);
10. ფერმერის სახელმძღვანელო - ნაწილი 2. თავი 13. “ სურსათის უვნებლობა“ ქ. ლაფერაშვილი (ISBN 978-9941-0-7129-4);
11. საქართველოს მთავრობის დადგენილება №146, 2021 წლის 2 აპრილი, „ტექნიკური რეგლამენტის – ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი კაკაოსა და შოკოლადის პროდუქტების შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე.