



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՆԴԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ,
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԵՍՏ 1

ԽՄԲԻ ՀԱՄԱՐԸ

ՆՍՏԱՐԱՆԻ ՀԱՄԱՐԸ

Հարգելի՛ ուսուցիչ

Խորհուրդ ենք տալիս առաջադրանքները կատարել ըստ հերթականության:
Ուշադիր կարդացե՛ք յուրաքանչյուր առաջադրանք: Եթե չի հաջողվում որևէ
առաջադրանքի անմիջապես պատասխանել, ժամանակը խնայելու նպատակով կարող եք
դրան անդրադառնալ ավելի ուշ:

**Թեստ-գրքույկի էջերի դատարկ մասերը կարող եք օգտագործել սևագրության
համար:**

1

Ջերմային մշակման եղանակներից ո՞րի դեպքում է տեղի ունենում Մայարի ռեակցիան.

- 1) խաշում
- 2) եռջրում
- 3) շոգեխաշում
- 4) տապակում

2

Ո՞ր տեսակի մսի ճարպի հալման ջերմաստիճանն է ամենաբարձրը.

- 1) տավարի
- 2) ոչխարի
- 3) խոզի
- 4) հավի

3

Ի՞նչ է էլաստինը.

- 1) բազմաշաքար
- 2) վիտամին
- 3) սպիտակուց
- 4) հանքային նյութ

4

Թվարկված վիտամիններից ո՞րն է ջրալույծ.

- 1) A
- 2) K
- 3) B6
- 4) D

5

Ի՞նչ է կոնսումե-ն.

- 1) պարզեցված արգանակ
- 2) խտացված արգանակ
- 3) մուգ արգանակ
- 4) սնկի արգանակ

6

Թվարկվածներից ո՞րն է կաթի սպիտակուցը.

- 1) էլաստին
- 2) միոզլոբին
- 3) կազեին
- 4) բետանին

7

Ի՞նչով է պայմանավորված ալյուրի «ուժը».

- 1) խոնավությամբ
- 2) սպիտակուցներով
- 3) վիտամիններով
- 4) ճարպերով

8

Ո՞ր միջավայրում է մսի սպիտակուց կոլագենն անկայուն.

- 1) թթվային
- 2) հիմնային
- 3) չեզոք
- 4) քաղցր

9

Ի՞նչ գործընթաց է տեղի ունենում խմորի հունցման ժամանակ.

- 1) խմորում
- 2) օսլայի զարգացում
- 3) կարամելացում
- 4) սպիտակուցի բնափոխում

10

Մսի ռ՞ ք հյուսվածքի սպիտակուցներն են լիարժեք.

- 1) շարակցական
- 2) մկանային
- 3) ոսկրային
- 4) ճարպային

11

Ի՞նչի հետևանքով է տեղի ունենում ծխագոյացումը.

- 1) շաքարների խմորման
- 2) սպիտակուցների բնափոխման
- 3) ճարպերի տաքալուծման
- 4) վիտամինների քայքայման

12

Ի՞նչ է նշանակումը *դամել* տերմինը.

- 1) արագ տապակում
- 2) պատրաստում 85⁰-90 °C-ում
- 3) եռացում թեժ կրակի վրա
- 4) սառեցում

13 **Ինչի՞ց են կազմված ճարպերը.**

- 1) գլիցերինից և ճարպաթթուներից
- 2) ամինաթթուներից և ճարպաթթուներից
- 3) շաքարներից և ճարպաթթուներից
- 4) վիտամիններից և հանքային նյութերից

14 **Ջերմային մշակման ո՞ր եղանակի ժամանակ է կատարվում կարամեղացման գործընթացը.**

- 1) բովման
- 2) խաշելու
- 3) եռջրման
- 4) շոգեխաշման

15 **Ո՞ր նյութերն են ենթարկվում խմորման.**

- 1) սպիտակուցներ
- 2) շաքարներ
- 3) ճարպեր
- 4) հանքային նյութեր

16 **Ո՞ր սպիտակուցն է հաղորդում մսին կարմիր գույն.**

- 1) կոլագեն
- 2) միոզլոբին
- 3) էլաստին
- 4) օսսեին

17 **Ի՞նչ խմորում է տեղի ունենում խմորասնկային խմորի հասունացման ժամանակ.**

- 1) կաթնաթթվային
- 2) պրոպիոնաթթվային
- 3) սպիրտային
- 4) կարագաթթվային

18 **Ի՞նչ է Մայարի ռեակցիան.**

- 1) ամինաթթուների փոխազդեցություն շաքարների հետ
- 2) ճարպերի օքսիդացում
- 3) օսլայի տարալուծում
- 4) շաքարների կարամեղացում

19

Թվարկվածներից ո՞րը ածխաջուր չէ:

- 1) մալտոզա
- 2) օսլա
- 3) գլիկոգեն
- 4) ալբումին

20

Ի՞նչ է կատարվում սպիտակուցների հետ ջերմային մշակման ժամանակ.

- 1) բյուրեղացում
- 2) դոնդողացում
- 3) օքսիդացում
- 4) բնափոխում

21

Ո՞ր երեք պնդումներն են սխալ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Ջրում լուծվող վիտամիններն են C, PP, P, B1, B2, B12
2. Բանջարեղենի նախնական մշակման տեխնոլոգիական պրոցեսը կազմված է հետևյալ գործողություններից՝ տեսակավորում, լվացում, մաքրում, վերջնամաքում:
3. Գազարը, ճակնդեղը, շաղգամը, բոդկը, դդումը համարվում են արմատապտուղներ:
4. Ձուկը պարունակում է սպիտակուցներ, ճարպ, հանքային նյութեր, ջուր, վիտամիններ, էքստրակտիվ նյութեր:
5. Ըստ ճարպի պարունակության ձկները բաժանում են երեք խմբերի՝ անյուղ (մինչև 2 % ճարպ), միջին յուղայնության (2 – 5 % ճարպ) և ճարպոտ (5 – 15 % ճարպ):
6. Սաղմոնային խմբի ձկներից են՝ սաղմոնը, կետը, սապատաձուկը, սիգը, իշխանը, կողակը:
7. Լավորակ սառեցրած ձուկը հալեցումից հետո պետք է լինի առաձգական, սուզվի ջրի մեջ, խոիկային կափարիչներն ամուր կպած լինեն, իսկ աղիքները՝ փքված լինեն:
8. Կոլագենը և էլաստինը շարակցական հյուսվածքի սպիտակուցներն են:
9. Սառեցրած մսի նախնական մշակումը կազմված է հետևյալ գործողություններից՝ հալեցում, լվացում և չորացում, մասնատում, ոսկրազատում, ջլազատում, տեսակավորում, կիսապատրաստուկների պատրաստում:

Ո՞ր երեք պնդումներն են ճիշտ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Տավարի առջևի կիսամետղիքի մասնատումից ստանում են թիակամաս, վզամաս և թիկնակրծքամաս, ազդրամաս:
2. Պաղեցրած է կոչվում այն միսը, որը մսեղիքը մշակելուց հետո ենթարկվել է բնական կամ արհեստական պաղեցման, մկանների խորքում $0 - 4^{\circ}\text{C}$ ջերմության առկայությամբ:
3. Սառեցրած մսի արագ հալեցման դեպքում խցիկում պահպանվում է $20 - 25^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճան և $85 - 95\%$ օդի խոնավություն:
4. Մսից կոտլետային զանգվածի պատրաստման համար օգտագործում են տավարի վզամասի փափկամիսը, փորատակը, սուկին:
5. Ենթամսամթերքին են պատկանում լյարդը, երիկամները, լեզուն, ուղեղը, սիրտը, կրծքագեղձը, տավարի և ոչխարի պոչերը, կրծքամասը:
6. Վայրի թռչնամսին բնորոշ է սպիտակուցների ցածր և ճարպերի բարձր պարունակություն:
7. Հիմնական եղանակով տապակելիս ճարպի քանակը պետք է կազմի մթերքի ծավալի 40% -ը:
8. Մթերքների ջերմային մշակման օժանդակ եղանակներն են եռջրումը, բովումը, խանձումը, շոգեխաշումը:
9. Ճակնդեղի կարմիր գույնը պայմանավորված է նրա մեջ պարունակվող բետանինի առկայությամբ:

1. Ըստ մատուցման ջերմաստիճանի ապուրները լինում են տաք՝ (75 - 80 °C) և Սառը՝ (10 -14 °C):
2. Նորմալ արգանակ ստանալու համար 1 կգ մթերքին հարկավոր է 3.5 - 4 լ ջուր, իսկ խտացվածի համար՝ 1.25 լ:
3. Մսոսկրային արգանակ պատրաստելու համար մթերքին ավելացնում են տաք ջուր և եփում:
4. Հայկական խոհանոցի համեմված ապուրներից ավելի լայն տարածում ունեն Էջմիածնի բոգբաշը, Երևանի բոգբաշը, Շուշվա բոգբաշը, պուտուկը, մանթապուրը, չիրթման և բորշը:
5. Արգանակի պարզեցման համար օգտագործում են 3 - րդ կարգի տավարի միս և ձվի սպիտակուց :
6. Որպես հեղուկ բաղադրամաս թանձրուկների համար օգտագործում են արգանակներ (մսի, ձկան, սնկի), կաթ, թթվասեր, բուսայուղ, քացախ:
7. Մուգ արգանակները պատրաստում են նախապես բոված ոսկորներից և օգտագործում են սպիտակ ստուսների պատրաստման համար:
8. Ըստ պատրաստման եղանակի ալյուրի բովվածքը լինում է չոր (առանց ճարպի) և ճարպով, իսկ ըստ գույնի՝ կարմիր և սպիտակ:
9. Կաթնային ստուսները պատկանում են տաք ստուսների խմբին և պատրաստվում են ալյուրի սպիտակ բովվածքով:

1. Թթվասերով սոռուսները կարելի է պատրաստել միայն թթվասերով, այլուրի սպիտակ բովվածքով (բնական) կամ թթվասերով, այլուրի սպիտակ բովվածքով և մսի կամ ձկան արգանակով:
2. Չվակարագային սոռուսներն ունեն ցածր կալորիականություն:
3. Մայոնեզի բաղադրիչներն են բուսական յուղը, ձվի դեղնուցը, մանանեխը, քացախը և կարագը:
4. Թթվասերով սոռուսները պահպանում են 2 ժամից ոչ ավել, 75 °C ջերմաստիճանում:
5. Բանջարեղենային կերակրատեսակները ունեն բարձր սննդային արժեք, քանի որ պարունակում են մեծ քանակությամբ ածխաջրեր, հանքային նյութեր , վիտամիններ և ճարպեր:
6. Սառեցված բանջարեղենը ջերմային մշակումից առաջ հալեցնում են, դնում են եռացող ջրի մեջ և եփում 10 - 15 րոպե:
7. Որպեսզի ձավարից կերակրատեսակը լրացվի անփոխարինելի ամինաթթուներով, դրանք համադրում են կաթի, կաթնաշոռի, ձկան և մսի հետ:
8. Ըստ կենսաբանական արժեքի ձավարեղենից առաջինը համարվում է բրինձը:
9. Մակարոնի եփման տևողությունը կախված է նրա գույնից:

Ո՞ր երեք պնդումներն են սխալ:Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Ձկնային կերակուրները հարուստ են օրգանիզմի կողմից հեշտ յուրացվող ածխաջրերով:
2. Ձկան շարակցական հյուսվածքը կազմված է կոլագեն սպիտակուցից, որը ջրի և ջերմության ազդեցության տակ վերածվում է գլյուտինի:
3. Գույնի, ձևի և առաձգականության պահպանման համար ձկան եփման ընթացքում կարելի է ավելացնել 5 գ օսլա 1 լ ջրին:
4. Քիչ քանակությամբ ջրով եփած ձկան համային հատկանիշները և սննդային արժեքները ավելի բարձր են:
5. Որպես խավարտ եփած ձկան հետ հարմար է մատուցել հավի տապակած կրծքամիս:
6. Տապակման արդյունքում մակերեսին առաջացած շերտի շնորհիվ ձուկը ձեռք է բերում արտահայտված բնորոշ համ:
7. Կոտլետային զանգվածը պատրաստում են այն ձկներից, որոնք պարունակում են քիչ քանակությամբ միջմկանային մանր ոսկորներ:
8. Միսը՝ սպիտակուցների և ճարպերի, հանքային նյութերի՝ կալիումի, ֆոսֆորի, մագնեզիումի, երկաթի և վիտամինների՝ A₁, B₁, B₂, PP աղբյուր է:
9. Մսի ջերմային մշակման միջին տևողությունը կախված է մսի տեսակից, կտորների չափից, ջերմային ազդեցության ձևից:

Ո՞ր երեք պնդումներն են ճիշտ:Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Միսը պետք է եփել՝ լցնելով միայն սառը ջուր կամ արգանակ, այդ դեպքում այն ստացվում է ավելի հյութալի, իսկ սննդային նյութերի կորուստները քչանում են:
2. Սթեյքի համար լավագույն միս է համարվում մարմարափայլ միսը:
3. Տապակման համար օգտագործում են մսեղիքի այն մասերը, որոնք պարունակում են բարձր կայունություն ունեցող կոլագեն:
4. Ռոստբիֆը՝ մսից խոշոր կտորով կերակրատեսակ է:
5. Թռչնամսի եփման ժամանակ զանգվածի կորուստը կազմում է 50 %:
6. Բադի և սագի ճարպոտ միսը տապակելիս հալվում է մոտ 15 % ճարպ:
7. Ձվի մեջ պարունակվում են մեծ քանակությամբ հանքային նյութեր և բազմաշաքարներ:
8. Մելանժն իրենից ներկայացնում է սպիտակուցի և դեղնուցի չորացրած խառնուրդ:
9. Ձվի սպիտակուցները լիարժեք չեն, քանի որ չեն պարունակում բոլոր անփոխարինելի ամինաթթուները:

Ո՞ր երեք պնդումներն են սխալ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

- 1 կգ դոնդող պատրաստելու համար հարկավոր է 1 կգ ձկան թափոն:
- Գալանտինը՝ հավի մսից սառը նախուտեստ է:
- Ժելատինը, ագար-ագարը, սոդան և պեկտինը դոնդողանյութեր են:
- Տաք ըմպելիքների մատուցման ջերմաստիճանը պետք է լինի 45 - 55 °C ոչ բարձր:
- Թեյի բուրմունքը պայմանավորված է եթերային յուղերի առկայությամբ, իսկ տոնիկ համ հաղորդում են դաբաղանյութերը:
- Տաք ալկոհոլային ըմպելիքներին են պատկանում փունջը, գլինտվեյնը, շոկոլադը և գոռգը:
- Թոչնամսի սննդային մնացուկներից օգտագործում են գլուխը, կատարը, վիզը, ոտքերը, սիրտը, լյարդը, քարաձիկը, որպես երկրորդային հումք:
- Ձուկը պարունակում է սպիտակուցներ, ճարպեր, հանքային նյութեր, վիտամիններ, ֆերմենտներ:
- Արգանակ է կոչվում այն խաշուկը, որը ստացվում է ջրի մեջ ոսկորներ, թոչնամիս, միս, ձուկ և սնկեր եփելիս:

Ո՞ր երեք պնդումներն են սխալ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Ձավարեղենին են պատկանում բրինձը, հնդկաձավարը, վարսակաձավարը, ոսպը, կորեկաձավարը:
2. Օսլան սառը ջրում չի լուծվում, առաջացնում է կոլոիդային լուծույթ, իսկ տաք ջրում առաջացնում շրեշ:
3. Ֆերմենտներն ունեն սպիտակուցային կառուցվածք և համարվում են կենսաբանական կատալիզատորներ:
4. Մթերքի օրգանոլեպտիկ ցուցանիշներն են համը, հոտը, գույնը, խոնավությունը:
5. Մասկարպոնե-ն ֆրանսիական սերուցքային պանիր է, որը օգտագործվում է պանրով աղանդեր և հրուշակեղեն պատրաստելու համար:
6. Ձվի դեղնուցը հարուստ է A, B, D, E վիտամիններով և պարունակում է մոտ 10 % լեցիտին:
7. Ժելատինը անգույն կամ դեղնավուն երանգի սոքուն նյութ է, ստացվում է կենդանիների շարակցական հյուսվածքների վերամշակման արդյունքում:
8. Հոլանդական թանձրուկը պատկանում է ձվակարագային թանձրուկներին:
9. Սու-վիդ եղանակով մթերքի պատրաստումը նվազեցնում է ուտեստների սննդային կորուստները և բարելավում դրանց բնական համը:

Ո՞ր երեք պնդումներն են է սխալ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Մակարոնեղենի եփման ընթացքում շրեշացվող օսլայի կողմից ջրի կլանման հետևանքով մակարոնեղենի զանգվածը ավելանում է 2-2.5 անգամ:
2. Ալ - Դենտե խոհարարության մեջ նշանակում է պաստայի ոչ լիարժեք եփված աստիճանը:
3. C վիտամինի քայքայման հիմնական պատճառը օքսիդացումն է:
4. Ճակնդեղի գույնը պայմանավորված է կարոտին բնական պիգմենտի առկայությամբ:
5. Ալյուրի սոսնձանյութը առաջանում է նրա մեջ պարունակվող օսլայից:
6. Շաքարավազային խմորը պատկանում է թույլ կառուցվածքային խմորներին:
7. Մայոնեզի մեջ պարունակվող ձվի դեղնուցը հանդիսանում է բնական էմուլգատոր:
8. Մսկի ստուսները պատրաստում են սնկի արգանակով և ալյուրի սպիտակ բովվածքով:
9. Հումքի, կիսապատրաստուկների և պատրաստի արտադրանքի որակի ստուգումը անվանում են խոտանում:

Ո՞ր երեք պնդումներն են ճիշտ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Կերակրացանկի տեսակներն են՝ կերակրատեսակների ազատ ընտրությամբ, բանկետային, օրաբաժնային և արտադրական:
2. ՀՍՕ-րի արտադրական տարածքներն են՝ նախապատրաստման, տաք և սառը արտադրամասերը, նախաարահը:
3. Կերակրացանկում նախուտեստները նշվում են հիմնական տաք կերակրատեսակներից հետո:
4. Բանկետները լինում են պաշտոնական և ոչ պաշտոնական:
5. Շոգեկոնվեկցիոն վառարանը պատկանում է մեխանիկական սարքավորումներին:
6. ՀՍՕ բաշխման գիծը հանդիսանում է կենտրոնական մաս, որը կապում է արտադրական մասն առևտրական մասի հետ:
7. Տաք արտադրամասը բաժանվում է երեք մասնագիտացված բաժանմունքների՝ սպուրների, թանձրուկների և նախուտեստների պատրաստման:
8. Սեղանի սպասքադրումը լինում է նախնական, լրացուցիչ և վերջնական:
9. Տարան պաշտպանում է մթերքը փչացումից և կորստից, ապահովում է նրա պահպանումը փոխադրումների ժամանակ: