



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՆԴԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ,
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԵՍՏ 2

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

2

Ո՞ր տեսակի մսի ճարպի հալման ջերմաստիճանն է ամենաբարձրը.

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

3

Ի՞նչ է էլաստինը.

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

4

Թվարկված վիտամիններից ո՞րն է ջրալույծ.

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

5

Ի՞նչ է կոնսումե-ն.

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

6

Թվարկվածներից ո՞րն է կաթի սպիտակուցը.

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

7

Ի՞նչով է պայմանավորված այլուրի «ուժը».

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

8

Ո՞ր միջավայրում է մսի սպիտակուց կոլագենն անկայուն.

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

9

Ի՞նչ գործընթաց է տեղի ունենում խմորի հունցման ժամանակ.

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

10

Մսի ռ՞ ր հյուսվածքի սպիտակուցներն են լիարժեք.

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

11

Ի՞նչի հետևանքով է տեղի ունենում ծխագոյացումը.

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

12

Ի՞նչ է նշանակումը *դամել* տերմինը.

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

13 **Ինչի՞ց են կազմված ճարպերը.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18 **Ի՞նչ է Մայարի ռեակցիան.**

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

19

Թվարկվածներից ո՞րը ածխաջուր չէ.

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

20

Ի՞նչ է կատարվում սպիտակուցների հետ ջերմային մշակման ժամանակ.

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

21

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Արգանակ է կոչվում այն խաշուկը, որը ստացվում է ջրի մեջ ոսկորներ, թռչնամիս, միս, ձուկ և սնկեր եփելիս:
2. 1 կգ դոնդող պատրաստելու համար հարկավոր է 1 կգ ձկան թափոն:
3. Գալանտինը՝ հավի մսից սառը նախուտեստ է:
4. Ժելատինը, ագար-ագարը, սոդան և պեկտինը դոնդողանյութեր են:
5. Տաք ըմպելիքների մատուցման ջերմաստիճանը պետք է լինի 45 - 55 °C ոչ բարձր:
6. Թեյի բուրմունքը պայմանավորված է եթերային յուղերի առկայությամբ, իսկ տոտիպ համ հաղորդում են դաբաղանյութերը:
7. Տաք ալկոհոլային ըմպելիքներին են պատկանում փունջը, գլինտվեյնը, շոկոլադը և գոռգը:
8. Թռչնամսի սննդային մնացուկներից օգտագործում են գլուխը, կատարը, վիզը, ոտքերը, սիրտը, լյարդը, քարաճիկը, որպես երկրորդային հումք:
9. Ձուկը պարունակում է սպիտակուցներ, ճարպեր, հանքային նյութեր, վիտամիններ, ֆերմենտներ:

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

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

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

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