



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՆԴԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ,
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԵՍՏ 4

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

2

Ո՞ր տեսակի մսի ճարպի հալման ջերմաստիճանն է ամենաբարձրը.

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

3

Ի՞նչ է էլաստինը.

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

4

Թվարկված վիտամիններից ո՞րն է ջրալույծ.

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

5

Ի՞նչ է կոնսումե-ն.

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

6

Թվարկվածներից ո՞րն է կաթի սպիտակուցը.

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

7

Ի՞նչով է պայմանավորված այլուրի «ուժը».

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

8

Ո՞ր միջավայրում է մսի սպիտակուց կոլագենն անկայուն.

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

9

Ի՞նչ գործընթաց է տեղի ունենում խմորի հունցման ժամանակ.

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

10

Մսի ո՞ր հյուսվածքի սպիտակուցներն են լիարժեք.

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

11

Ի՞նչի հետևանքով է տեղի ունենում ծխագոյացումը.

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

12

Ի՞նչ է նշանակումը *դամել* տերմինը.

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

13 **Ինչի՞ց են կազմված ճարպերը.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18 **Ի՞նչ է Մայարի ռեակցիան.**

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

19

Թվարկվածներից ո՞րը ածխաջուր չէ.

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

20

Ի՞նչ է կատարվում սպիտակուցների հետ ջերմային մշակման ժամանակ.

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

21

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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