



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ, ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ,
ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ
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

Նշվածներից ո՞րն է ցորենի հացի խմորի պատրաստման եղանակ.

- 1) թթխմորային
- 2) կաթնաթթվային
- 3) գլխիկային
- 4) կվասային

2

Թվարկվածներից ո՞րն է տարեկանի հացի խմորի պատրաստման եղանակ.

- 1) առանց թթխմորային
- 2) կվասային
- 3) քացախաթթվային
- 4) մամլած խմորասնկային

3

Որքա՞ն է կազմում հացաթխման չոր խմորիչների խոնավությունը.

- 1) 7 - 8%
- 2) 13-14%
- 3) 11-12%
- 4) 10-11%

4

Թվարկվածներից ո՞ր նյութն է առաջացնում հացի խմորի սոսնձանյութային կմախքը.

- 1) էթիլ սպիրտ
- 2) օսլա
- 3) սպիտակուց
- 4) ֆերմենտ

5

Որքա՞ն է կազմում պատրաստի մակարոնեղենի խոնավությունը.

- 1) 13%
- 2) 16%
- 3) 18%
- 4) 20%

6

Ի՞նչ համակազմություն (կառուցվածք) ունի մակարոնային խմորը.

- 1) խորիզանման
- 2) հեղուկ
- 3) մածուցիկ
- 4) էլաստիկ

7

Ամոքահունց թխվածքաբլիթում որքա՞ն է շաքարի նվազագույն պարունակությունը.

- 1) 12-13%
- 2) 9-10%
- 3) 6-7%
- 4) 4-5%

8

Թվարկվածներից ո՞րն է վաֆլու խմորի համակազմությունը (կառուցվածք).

- 1) հեղուկ
- 2) ձգվող
- 3) առաձգական
- 4) պինդ

9

Թվարկվածներից ո՞ր եղանակն է կիրառվում շաքարային թխվածքաբլիթի պատրաստման համար.

- 1) խմորիչային
- 2) հում
- 3) յուղային
- 4) էմուլսիային

10

Ի՞նչ որակի ալյուրի սոսնձանյութ է անհրաժեշտ կրեկերի պատրաստման համար.

- 1) միայն ուժեղ
- 2) թույլ կամ միջին
- 3) ուժեղ կամ միջին
- 4) միայն թույլ

11

Նշվածներից ո՞րը իրիսի տեսակ չէ.

- 1) տիրաժային
- 2) ձգվող
- 3) փափուկ
- 4) սպիտակ

12 Նշված դոնորոլ առաջացնող նյութերից ո՞րն է ածխաջուր:

- 1) ազար-ազար
- 2) ազարոիդ
- 3) պեկտին
- 4) ժելատին

13 Ինչի՞ց են ստանում կակաոյի փոշին և կակաոյի յուղը.

- 1) սև շոկոլադից
- 2) կակաո վելլայից
- 3) տրորված կակաոյից
- 4) կակաո քուսպից

14 Ի՞նչ հարաբերակցությամբ են ժելատինը թրջում ջրում՝ օգտագործելուց առաջ.

- 1) 1:2
- 2) 1:3
- 3) 1:6
- 4) 1:10

15 Ինչի՞ց է կազմված շաքարավազը 99,5%-ով.

- 1) գլյուկոզայից
- 2) ֆրուկտոզայից
- 3) սախարոզայից
- 4) գալակտոզայից

16 Ո՞ր հումքատեսակը չի մտնում նուգայի բաղադրության մեջ.

- 1) շաքարավազ
- 2) ձվի սպիտակուց
- 3) ընկուզեղեն
- 4) կաթ

17 Ո՞րը չի հանդիսանում հալվայի արտադրության տեխնոլոգիական փուլ.

- 1) ընկուզային մասսայի պատրաստում
- 2) օշարակի եփում
- 3) թխում
- 4) փրփրագոյացուցիչի ավելացում

18

Բերվածներից ո՞րն «Աստորտի» շոկոլադի արտադրական փուլերից չէ.

- 1) շոկոլադային կաղապարի ստացում
- 2) միջուկի լցնում շոկոլադե կաղապարի մեջ
- 3) հովացում
- 4) սառեցում

19

Ո՞ր պնդումն է սխալ.

- 1) կակաո յուղը բուսական յուղ է
- 2) կակաո յուղն ունի ցածր հալման ջերմաստիճան
- 3) կակաո յուղն ունի լավ մարսելիություն
- 4) շոկոլադի մեջ կակաո յուղը կարելի է փոխարինել կոկոսի յուղով

20

Նշվածներից ո՞րն է կարամելի տեսակ.

- 1) գրիլածային
- 2) սառնաշաքարային
- 3) տիրածային
- 4) ծակոտկեն

21

Նշվածներից երեքը կեքսի պատրաստման եղանակ են: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. խմորիչներով պատրաստվող
2. ֆերմենտային պատրաստուկներով
3. քիմիական փխրեցուցիչների կիրառմամբ
4. գլյուտենի օգտագործմամբ
5. թթխմորային
6. լիպիդների կիրառմամբ
7. օսլայի կիրառմամբ
8. կաթնաթթվային մանրէների կիրառմամբ
9. առանց քիմիական փխրեցուցիչների օգտագործմամբ

22

Թվարկվածներից 3-ը հացաթխման արտադրության տեխնոլոգիական փուլերից չեն: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. հումքի տեմպերացում
2. հումքի նախապատրաստում
3. խմորի տրորումը
4. խմորի վերջնական հասունացում
5. խմոր կոնշերացում
6. խմորի ձևավորում
7. խմորի նախնական հասունացում
8. խմորի թխում
9. տիրաժավորում

23

Թվարկված հումքատեսակներից երեքը չեն օգտագործվում հացի արտադրության մեջ: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. աշորայի ալյուր
2. չոր սոսնձանյութ
3. էթիլ սպիրտ
4. շաքարավազ
5. աղաթթու
6. անարատ կաթ
7. կաուստիկ սոդա
8. մակարդ
9. մամլած խմորիչ

24

Թվարկված հումքատեսակներից երեքը չեն օգտագործվում օղաբլիթների արտադրության մեջ: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. ցորենի 1-ին տեսակի ալյուր
2. չոր սոսնձանյութ
3. էթիլ սպիրտ
4. շաքարավազ
5. կաթնաթթվային մանրէներ
6. անարատ կաթ
7. սննդային սոդա
8. բուսական յուղ
9. կերակրի աղ

25

Նշված տեխնոլոգիական փուլերից 3-ը մակարոնային արտադրատեսակների արտադրության փուլեր չեն: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. հումքի նախապատրաստում
2. խմորի պատրաստում
3. արտադրատեսակների հովացում
4. վերջնական հասունացում
5. փաթեթավորում
6. հում խմորի կտրատում
7. մակարոնեղենի թխում
8. խմորում
9. չորացում

26

Նշված հումքատեսակներից երեքն օգտագործվում է շոկոլադի արտադրությունում: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. տրորված կակաո
2. կիտրոնաթթու
3. պեկտին
4. կաթի փոշի
5. կակաոյի յուղ
6. կոկոսի յուղ
7. արմավի յուղ
8. մաթ
9. կարագ

27

Նշված պնդումներից 3-ը ճիշտ են, նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. Մաթը օսլայի ոչ լրիվ հիդրոլիզից առաջացած արգասիք (պրոդուկտ) է:
2. Մաթը ստանում են խտացրած կաթից:
3. Կակաո հատիկն ունի 20% յուղայնություն:
4. Կակաո հատիկը կազմված է միջուկից, կեղևից և սաղմից:
5. Շոկոլադե սալիկը կարող է լինել տիրաժային:
6. Շոկոլադե սալիկը կարող է լինել ծակոտկեն:
7. Դրաժե կոնֆետները ձևավորվում են ձուլման եղանակով:
8. Պրալինային կոնֆետները ձևավորվում են գլանման եղանակով:
9. Շոկոլադի խտությունը 1,5 է:

Նշված հումքատեսակներից 3-ը մտնում են հալվայի բաղադրության մեջ: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. սպիրտ
2. քունջութ
3. կարագ
4. ալյուր
5. կաթի փոշի
6. մեղր
7. շաքարավազ
8. խմորիչ
9. օճառարմատ

Նշվածներից 3-ը դրածեյի արտադրության արտադրական փուլեր են: Նշել դրանց համարները. (3 միավոր)

1. եփում
2. միջուկի պատրաստում
3. կտրատում
4. փայլեցում
5. ձգում
6. ձևավորում
7. սառեցում
8. չորացում
9. գրտնակում

1. Կարամելային մասսայի մեջ չոր նյութերի պարունակությունը 96-99% է:
2. Կարամելային օշարակը եփվում է օձագալարային վակուում ապարատներում:
3. Կարամելային օշարակի եփման ժամանակ բուրավետիչներն ու գունանյութերն ավելացվում են շաքարավազի հետ:
4. Սառնաշաքարային կարամելի մասսան ձգման չի ենթակվում:
5. Կարամելային մասսան եփման ապարատից դուրս գալիս ունի 115-150°C ջերմաստիճան:
6. Կարամելային մասսան եփման ապարատից դուրս գալիս ունի 90-110°C ջերմաստիճան:
7. Կարամելային մասսայի խտությունը ձգման ենթարկելուց հետո ավելի ցածր է:
8. Կարամելային օշարակում շաքարի և մաթի հարաբերակցությունը համապատասխանաբար կազմում է 2:1:
9. Կարամելային օշարակում շաքարի և մաթի հարաբերակցությունը համապատասխանաբար կազմում է՝ 1:2: