



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ, ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ,
ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ
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

Նշվածներից ո՞րն է ցորենի հացի խմորի պատրաստման եղանակ.

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

2

Թվարկվածներից ո՞րն է տարեկանի հացի խմորի պատրաստման եղանակ.

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

3

Որքա՞ն է կազմում հացաթխման չոր խմորիչների խոնավությունը.

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

4

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

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

5

Որքա՞ն է կազմում պատրաստի մակարոնեղենի խոնավությունը.

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

6

Ի՞նչ համակազմություն (կառուցվածք) ունի մակարոնային խմորը.

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

7

Ամոքահունց թխվածքաբլիթում որքա՞ն է շաքարի նվազագույն պարունակությունը.

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

8

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

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

9

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

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

10

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

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

11

Նշվածներից ո՞րը իրիսի տեսակ չէ.

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

12 Նշված դոնորոդ առաջացնող նյութերից ո՞րն է ածխաջուր:

- 1) ժելատին
- 2) ագար-ագար
- 3) ագարոզիդ
- 4) պեկտին

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

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

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

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

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

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

16 Ո՞ր հումքատեսակը չի մտնում նուգայի բաղադրության մեջ.

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

17 Ո՞րը չի հանդիսանում հալվայի արտադրության տեխնոլոգիական փուլ.

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

18

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

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

19

Ո՞ր պնդումն է սխալ.

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

20

Նշվածներից ո՞րն է կարամելի տեսակ.

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

21

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

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

22

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

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

23

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

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

24

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

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

25

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

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

26

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

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

27

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

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

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

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

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

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

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