



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ, ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ,
ՄԱԿԱՐՈՆԵՂԵՆԻ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ
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

Նշվածներից ո՞րն է ցորենի հացի խմորի պատրաստման եղանակ.

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

2

Թվարկվածներից ո՞րն է տաքեկանի հացի խմորի պատրաստման եղանակ.

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

3

Որքա՞ն է կազմում հացաթխման չոր խմորիչների խոնավությունը.

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

4

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

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

5

Որքա՞ն է կազմում պատրաստի մակարոնեղենի խոնավությունը.

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

6

Ի՞նչ համակազմություն (կառուցվածք) ունի մակարոնային խմորը.

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

7

Ամոքահունց թխվածքաբլիթում որքա՞ն է շաքարի նվազագույն պարունակությունը.

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

8

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

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

9

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

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

10

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

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

11

Նշվածներից ո՞րը իրիսի տեսակ չէ.

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

12 Նշված դոնորոդ առաջացնող նյութերից ո՞րն է ածխաջուր:

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

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

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

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

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

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

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

16 Ո՞ր հումքատեսակը չի մտնում նուգայի բաղադրության մեջ.

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

17 Ո՞րը չի հանդիսանում հալվայի արտադրության տեխնոլոգիական փուլ.

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

18

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

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

19

Ո՞ր պնդումն է սխալ.

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

20

Նշվածներից ո՞րն է կարամելի տեսակ.

- 1) սառնաշաքարային
- 2) տիրաժային
- 3) ծակոտկեն
- 4) գրիլաժային

21

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

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

22

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

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

23

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

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

24

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

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

25

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

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

26

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

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

27

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

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

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

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

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

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

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