



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

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

Ինչպե՞ս է կոչվում այլուրից, ջրից և աղից հունցված էլաստիկ խիտ զանգվածը:

- 1) մածուցիկ խմոր
- 2) փխրուն խմոր
- 3) պարզ խմոր
- 4) խաշխմոր

2

Խոզի մսի կորուստը ջերմամշակման ո՞ր եղանակի դեպքում է ամենաքիչը:

- 1) խաշման հիմնական
- 2) քիչ ջրում խաշման
- 3) շոգեխաշման
- 4) տապակման հիմնական

3

Ո՞րն է սերուցքային կարագով այլուրի սպիտակ բովման ճիշտ ջերմաստիճանը:

- 1) $80^{\circ}\text{C} - 90^{\circ}\text{C}$
- 2) $140^{\circ}\text{C} - 150^{\circ}\text{C}$
- 3) $110^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$
- 4) $60^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C}$

4

Կոմբինացված ջերմային մշակման ո՞ր եղանակն է կիրառվում տհալ պատրաստելու համար:

- 1) թանձրախաշելու՝ դամելու
- 2) թխելու
- 3) խաշելուց հետո տապակելու
- 4) բրեզերավորման

5

Ո՞ր թռչնի ձուն չի թույլատրվում օգտագործել հանրային սննդում:

- 1) լորի
- 2) հավի
- 3) հնդկահավի
- 4) բադի

6

Գլուխ սոխի մեջ առկա ռ՞ր նյութի շնորհիվ է կանխարգելվում միկրոօրգանիզմների և վիրուսների աճը:

- 1) C վիտամինի
- 2) ածխաջրերի
- 3) ֆիտոնցիտների
- 4) ազոտական

7

Ի՞նչ թունավոր նյութ է կուտակվում կանաչած կարտոֆիլի մեջ:

- 1) սոլանին
- 2) միկոտոքսին
- 3) ցիանիտ
- 4) ծմբի երկօքսիդ

8

Սու-վիդ (Sous Vide) եղանակով մթերքները ջերմամշակելու համար պետք է լինեն

- 1) մանր կտրատված
- 2) համեմված և մարինացված
- 3) թանգիֆով փաթաթված և ամուր կապված
- 4) վակուում փաթեթավորված

9

Ո՞ր ձկնատեսակի ընտանիքին է պատկանում Մևանի սիգը:

- 1) թառափագգիների
- 2) սաղմոնագգիների
- 3) օձաձկների
- 4) ծածանակերպերի

10

Ջերմային մշակման ռ՞ր եղանակն է կիրառվում թառափաձկները խոհարարական նախնական մշակման ենթարկելու ժամանակ:

- 1) տապակման հիմնական
- 2) խաշման հիմնական
- 3) եռջրման
- 4) ճարպաեռման

11 Նշվածներից ո՞րն է դոմագգի բանջարեղեն:

- 1) սմբուկը
- 2) բատատը
- 3) լոլիկը
- 4) վարունգը

12 Ի՞նչ ջերմաստիճանի պետք է տաքացված լինի ապուրամանը տաք ապուրի մատուցման ժամանակ:

- 1) 12°C - 14°C
- 2) 22°C - 24°C
- 3) 60°C - 80°C
- 4) 30°C - 50°C

13 Որքա՞ն է ձվի մեջ սպիտակուցի և դեղնուցի հարաբերակցության տոկոսաչափը:

- 1) 55% - 45%
- 2) 82% - 18%
- 3) 75% - 25%
- 4) 61% - 39%

14 Ո՞ր եղանակն է կիրառվում մածուցիկ խմորի (կլյառի) մեջ թաթախված կիսաֆաբրիկատները բոլոր կողմերից արագ և միաժամանակ ջերմամշակելու համար:

- 1) տապակման հիմնական
- 2) շիկացած ածուխների վրա տապակման
- 3) շոգեխաշման
- 4) շատ քանակի ճարպի մեջ տապակման

15 Ո՞ր մկանային հյուսվածքներից է կազմված տավարի լյարդը:

- 1) ուղիղ
- 2) շրջանաձև
- 3) հարթ
- 4) թեք

16 Ինչքա՞ն է 1գ ճարպի էներգետիկ արժեքը:

- 1) 9,9 կկալ
- 2) 4,1 կկալ
- 3) 7,5 կկալ
- 4) 9,3 կկալ

17 Ի՞նչ պետք է անել ծաղկակաղամբի վրա թրթուր կամ բզեզ հայտնաբերելու դեպքում:

- 1) տաքացնել ջեռոցում
- 2) լվանալ հոսող ջրի տակ
- 3) 15 – 20 րոպե պահել աղաջրի մեջ
- 4) 2 – 3 րոպե ջերմացնել միկրոալիքային վառարանում

18 Նշվածներից ո՞ր տարբերակով են խաշում կանաչ լոբին՝ C վիտամինը և կանչ գույնը պահպանելու համար:

- 1) ավտոկլավում
- 2) քիչ քանակի ջրում
- 3) ջրային բաղնիքում
- 4) շատ քանակի եռացող աղաջրում

19 Խաշման հիմնական եղանակով խաշվող մսերը ո՞ր ջերմաստիճանային պայմաններում են պահպանում իրենց որակական հատկանիշները:

- 1) 100 °C - 110 °C
- 2) 95 °C - 100 °C
- 3) 80 °C - 90 °C
- 4) 55 °C - 60 °C

20 Ինչպե՞ս է կոչվում կաթի մեջ առկա ածխաջուրը:

- 1) լակտոզա
- 2) սախարոզա
- 3) ֆրուկտոզա
- 4) գլյուկոզա

21

Տրվածներից 3-ը օժանդակ ձևի ճարպաեռման եղանակով ջերմամշակման համար օգտագործվող բանջարեղենների արմատներ են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Կարտոֆիլը
2. Բատատը
3. Շաղգամը
4. Գազարը
5. Նեխուրը
6. Գետնախնձորը
7. Մաղադանոսը
8. Սև բողկը
9. Ծովաբողկը

22

Տրվածներից 3-ը թառափազգիների ընտանիքին պատկանող ձկներ են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Կողակը
2. Բեղլուն
3. Սևրյուզան
4. Ծածանը
5. Կալուզան
6. Ծովատառեխը
7. Բելուզան
8. Տափակաձուկը
9. Ստավրիդան

23

Տավարի մսեղիքից առանձնացված հատվածներից տապակման համար օգտագործվում են միայն 3-ը: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Վզի միսը
2. Թիակի միսը
3. Սուկին
4. Ազդրի կողքի մկանը
5. Մեջքի երկար մկանը
6. Կրծքամիսը
7. Ազդրի ներսի մկանը
8. Ազդրի հետևի մկանը
9. Կողամիսը

24

Տրվածներից 3-ը կորիզավորների ընտանիքին պատկանող մրգեր են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Ավոկադոն
2. Խնձորը
3. Դեղձը
4. Արքայախնձորը
5. Ծիրանը
6. Տանձը
7. Նուռը
8. Սերկևիլը
9. Կիվին

25

Տրված ըմպելիքներից միայն 3-ն են մատուցվում տաք վիճակում:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Լիմոնադը
2. Արևելյան սուրճը
3. Թանը
4. Գլինտվեյնը
5. Հանքային ջուրը
6. Բնական հյութերը
7. Գրոգը
8. Մոխիտոն
9. Գարեջուրը

26

Տրված ալրային արտադրանքներից ալրային բաժինային կերակուրները 3-ն են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Գյումրվա բորակին տավարի մսով
2. Թոնրի գաթան
3. Մսով նրբաբլիթը
4. Տապակած կարկանդակը
5. Թխած կարկանդակը
6. Պելմենները
7. Փքաբլիթը
8. Մսով կարկանդակը
9. Չեբուրեկին

27

Ջրագրկման եղանակով պատրաստված մսային արտադրանքները 3-ն են:

Նշել դրանց համարները:

1. Կրակովյան երշիկը
2. Բժշկական երշիկը
3. Ջերկին
4. Նրբերշիկը բնական թաղանթով
5. Բաստուրման
6. Սարդելկան արհեստական թաղանթով
7. Սուջուխը
8. Լիբերկեզե մսային հացը
9. Բրատվուրստ երշիկը

28

Տրվածներից 3-ը պատկանում են լոբազգիների ընտանիքին:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Բրինձը
2. Հաճարը
3. Սիսեռը
4. Գետնանուշը
5. Գարին
6. Սոյան
7. Վարսակը
8. Հնդկաձավարը
9. Կինոան

29

Տրված ջերմամշակող սարքավորումներից 3-ը նախապես տաքացնում են պահանջվող ջերմաստիճանից 20 °C - 40 °C բարձր:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Թոնիքը
2. Փուռը
3. Ջեռոցը
4. Ինդուկցիոն սալօջախը
5. Շոգեկոնվեկցիոն ջեռոցը
6. Միկրոալիքային վառարանը
7. Կոնվեկցիոն ջեռոցը
8. Աերոգրիլ
9. Ավտոկլավ

Տրված մթերքներից միայն 3-ի եփուկներն են կոչվում արգանակ:
Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Հատապտղային
2. Մրգային
3. Ձկնային
4. Բանջարեղենային
5. Մսային
6. Սնկային
7. Խոտաբուսային
8. Բակլայի
9. Ոսպի