



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

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

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

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

2

Խոզի մսի կորուստը ջերմամշակման n° բ եղանակի դեպքում է ամենաքիչը:

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

3

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

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

4

Կոմբինացված ջերմային մշակման n° բ եղանակն է կիրառվում տհալ պատրաստելու համար:

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

5

Ո՞ր թռչնի ձուն չի թույլատրվում օգտագործել հանրային սննդում:

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

6

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

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

7

Ի՞նչ թունավոր նյութ է կուտակվում կանաչած կարտոֆիլի մեջ:

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

8

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

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

9

Ո՞ր ձկնատեսակի ընտանիքին է պատկանում Մսանի սիգը:

- 1) ծածանակերպերի
- 2) թառափազգիների
- 3) սաղմոնազգիների
- 4) օձաձկների

10

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

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

11 Նշվածներից ո՞րն է դոմագգի բանջարեղեն:

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

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

- 1) $30^{\circ}\text{C} - 50^{\circ}\text{C}$
- 2) $12^{\circ}\text{C} - 14^{\circ}\text{C}$
- 3) $22^{\circ}\text{C} - 24^{\circ}\text{C}$
- 4) $60^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$

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

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

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

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

15 Ո՞ր մկանային հյուսվածքներից է կազմված տավարի լյարդը:

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

16 Ինչքա՞ն է 1գ ճարպի էներգետիկ արժեքը:

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

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

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

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

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

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

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

20 Ինչպե՞ս է կոչվում կաթի մեջ առկա ածխաջուրը:

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

21

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

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

22

Տրվածներից 3-ը թառափազգիների ընտանիքին պատկանող ձկներ են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Ստավրիդան
2. Կողակը
3. Բեղլուն
4. Սևրյուգան
5. Ծածանը
6. Կալուգան
7. Ծովատառեխը
8. Բելուգան
9. Տափակաձուկը

23

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

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

24

Տրվածներից 3-ը կորիզավորների ընտանիքին պատկանող մրգեր են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

25

Տրված ըմպելիքներից միայն 3-ն են մատուցվում տաք վիճակում:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

26

Տրված ալրային արտադրանքներից ալրային բաժինային կերակուրները 3-ն են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

27

Ջրագրկման եղանակով պատրաստված մսային արտադրանքները 3-ն են:

Նշել դրանց համարները:

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

28

Տրվածներից 3-ը պատկանում են լոբազգիների ընտանիքին:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

29

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

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

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

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