



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2025

ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԵՍՏ 3

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

2

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

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

3

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

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

4

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

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

5

Ո՞ր թռչնի ձուն չի թույլատրվում օգտագործել հանրային սննդում:

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

6

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

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

7

Ի՞նչ թունավոր նյութ է կուտակվում կանաչած կարտոֆիլի մեջ: (1 միավոր)

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

8

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

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

9

Ո՞ր ձկնատեսակի ընտանիքին է պատկանում Մևանի սիգր:

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

10

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

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

11 Նշվածներից ո՞րն է դոմագգի բանջարեղեն:

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

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

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

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

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

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

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

15 Ո՞ր մկանային հյուսվածքներից է կազմված տավարի լյարդը:

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

16 Ինչքա՞ն է 1գ ճարպի էներգետիկ արժեքը:

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

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

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

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

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

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

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

20 Ինչպե՞ս է կոչվում կաթի մեջ առկա ածխաջուրը:

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

21

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

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

22

Տրվածներից 3-ը թառափազգիների ընտանիքին պատկանող ձկներ են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

23

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

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

24

Տրվածներից 3-ը կորիզավորների ընտանիքին պատկանող մրգեր են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

25

Տրված ըմպելիքներից միայն 3-ն են մատուցվում տաք վիճակում:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

26

Տրված ալրային արտադրանքներից ալրային բաժինային կերակուրները 3-ն են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

27

Ջրագրկման եղանակով պատրաստված մսային արտադրանքները 3-ն են:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

28

Տրվածներից 3-ը պատկանում են լոբազգիների ընտանիքին:

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

29

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

Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

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

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

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