



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

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
անդրադարձնալ ավելի ուշ:

**Թեստ-գրքույկի էջերի դատարկ մասերը կարող եք օգտագործել սևագրության
համար:**

1 Նշվածներից ո՞րն է հացաբուլկեղենի տեսակ: (1 միավոր)

- 1) թխվածքաբլիթը
- 2) վաֆլին
- 3) օղաբլիթը
- 4) անուշահացը

2 Նշված եղանակներից որո՞վ հացի խմորի փխրեցում չի կարող իրականացվել: (1 միավոր)

- 1) մեխանիկական
- 2) քիմիական
- 3) կենսաբանական
- 4) կենսատեխնոլոգիական

3 Նշվածներից ո՞րն է ցորենի հացի խմորի պատրաստման եղանակ: (1 միավոր)

- 1) խաշխմորայինը
- 2) կվասայինը
- 3) գլխիկայինը
- 4) ֆերմենտայինը

4 Ո՞րն է հացաթխման տեխնոլոգիական գործընթացի ամենից երկարատև փուլը: (1 միավոր)

- 1) խմորի մասնատումը
- 2) խմորի խմորումը
- 3) հացի թխումը
- 4) հումքի չափաբաժնի որոշումը (դոզավորում)

5 Նշվածներից ո՞րը կարող է հացի հիվանդության առաջացման պատճառ լինել: (1 միավոր)

- 1) հասունացման ռեժիմի խախտումը
- 2) հացահատիկի ցրտահարված լինելը
- 3) մետաղամագնիսական խառնուրդների առկայությունը ալյուրի մեջ
- 4) կարտոֆիլային ցուպիկների առկայությունը ալյուրի մեջ

6 Բաղադրագրում *նվազագույնը* որքա՞ն պիտի լինի շաքարի և ճարպի գումարային պարունակությունը, որպեսզի այն համարվի ամոքային: (1 միավոր)

- 1) 4%
- 2) 10%
- 3) 14%
- 4) 24%

7 Նշվածներից ո՞րն է պաքսիմատի տեսակ: (1 միավոր)

- 1) շաքարայինը
- 2) քանակայինը
- 3) խաշովին
- 4) ձգովին

8 Ո՞ր հացահատիկից ստացված ալյուրն է պարունակում սոսնձանյութի առավելագույն քանակը: (1 միավոր)

- 1) տարեկանից
- 2) վարսակից
- 3) ցորենից
- 4) եգիպտացորենից

9 Ալրային հրուշակեղենի արտադրատեսակներում որքա՞ն է ալյուրի *նվազագույն* պարունակությունը: (1 միավոր)

- 1) 10%
- 2) 25%
- 3) 50%
- 4) 60%

10 Նշվածներից ո՞րն է ալրային հուշակեղենի արտադրատեսակ: (1 միավոր)

- 1) նուգա
- 2) գրիլյաժ
- 3) թխվածքաբլիթ
- 4) մարցեպան

11 Ինչի՞ շնորհիվ է տեղի ունենում շերտավոր խմորի շերտավորում: (1 միավոր)

- 1) մարգարինից ջրի գոլորշիացման
- 2) խմորիչի խմորման
- 3) կիտրոնաթթվի ավելացման
- 4) ալյուրի հացաթխման հատկությունների

12 Բիսկվիտի պատրաստման ինչպիսի՞ եղանակ չկա: (1 միավոր)

- 1) սառը
- 2) տաք
- 3) յուղային
- 4) խմորիչով

13 Ո՞ր տարբերակում են ճիշտ նշված վաֆլու շերտերի թիվն օպտիմալ պայմանները: (1 միավոր)

- 1) 250-260°C, 15-20 րոպե
- 2) 110-120°C, 10 րոպե
- 3) 170°C, 2-3 րոպե
- 4) 90-100°C, 1 րոպե

14 Ի՞նչ համակազմություն (консистенция) ունի վաֆլու խմորը: (1 միավոր)

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

15 Ինչպիսի՞ խմորից է պատրաստված կեքսը: (1 միավոր)

- 1) խաշովի
- 2) մակարդով
- 3) հում
- 4) քիմիական փխրեցուցիչներով

16 Ո՞րն է թխվածքաբլիթի *խմորի* տեսակ: (1 միավոր)

- 1) խաշխմորայինը
- 2) ամոքայինը
- 3) խմորիչայինը
- 4) յուղայինը

17 Հետևյալներից ո՞րն է կարամելի տեսակ: (1 միավոր)

- 1) սառնաշաքարայինը
- 2) պրալինեն
- 3) մարցեպանը
- 4) գրիլածը

18 Դոնդողատիպ կոնֆետների արտադրության մեջ ո՞ր հումքատեսակն է օգտագործվում որպես դոնդողագոյացուցիչ: (1 միավոր)

- 1) պեկտինը
- 2) լեցիտինը
- 3) պանիֆարինը
- 4) ֆոսֆատիդը

19 Ո՞րն է փրփրանման կառուցվածքով կոնֆետային զանգված: (1 միավոր)

- 1) ժելեն
- 2) դրաժեն
- 3) զեֆիրը
- 4) իրիսը

20 Ո՞րն է նուգայի արտադրության հիմնական հումքատեսակը: (1 միավոր)

- 1) կակաոյի յուղը
- 2) կոկոսի փոշին
- 3) ձվի սպիտակուցը
- 4) սոյայի ալյուրը

21 Դոնորոդ առաջացնող նշված նյութերից ո՞րը չի կարելի եփել: (1 միավոր)

- 1) ագար-ագարը
- 2) ագարոիդը
- 3) պեկտինը
- 4) ժելատինը

22 Ո՞ր հումքատեսակն է օգտագործվում մարմելադի արտադրության մեջ: (1 միավոր)

- 1) մրգահատապտղային խյուսը
- 2) ձվի սպիտակուցը
- 3) խտացրած կաթը
- 4) կոկոսի յուղը

23 Նշվածներից ո՞րն է սուֆլեի արտադրության հիմնական հումքատեսակը: (1 միավոր)

- 1) ալյուրը
- 2) մաթը
- 3) մամլած խմորիչը
- 4) կաթի փոշին

24 Կարամելային օշարակի վերջնական եփումից հետո որքա՞ն է կազմում կարամելային զանգվածում չոր նյութերի պարունակությունը: (1 միավոր)

- 1) 96-98%
- 2) 70-80%
- 3) 65-68%
- 4) 50-55%

25 Ինչի՞ց են ստանում մաթը: (1 միավոր)

- 1) շաքարավազից
- 2) օսլայից
- 3) լակտոզայից
- 4) ալյուրից

26 Կոնֆետի արտադրության մեջ ընդդեմից բոլորից շատ օգտագործվում է նուշ:
Որքա՞ն է յուղի քանակը նուշի մեջ: (1 միավոր)

- 1) 10-20%
- 2) 30-40%
- 3) 50-60%
- 4) 70-80%

27 Գոյություն ունի կակաո-յուղի բյուրեղացման 4 ձև՝ α , β , β' , γ : Ո՞րն է կայուն
(ստաբիլ) ձևը: (1 միավոր)

- 1) α
- 2) β
- 3) β'
- 4) γ

28 Որքա՞ն է կակաո-ունդերի յուղայնությունը: (1 միավոր)

- 1) 60-70 %
- 2) 70-80 %
- 3) 10-20 %
- 4) 30-40 %

29 Նշվածներից ո՞րն է բովված, տրորված ընկուզեղենի հիմքով պատրաստված
կոնֆետային միջուկ: (1 միավոր)

- 1) պրալինեն
- 2) մարցեպանը
- 3) գրիլյաժը
- 4) կոզինախը

30 Ի՞նչ պարտադիր պրոցես պիտի անցնեն կակաոյի հատիկները բերքահավաքից
հետո: (1 միավոր)

- 1) ֆերմենտացիա
- 2) ֆումիգացիա
- 3) ծլեցում
- 4) չորացում

31 Նշված սարքավորումներից 3-ը օգտագործվում են շոկոլադային մասսայի պատրաստման ժամանակ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. մելանժորը
2. մամլիչ մեքենան
3. մուրճային ջարդիչը
4. կոնշ մեքենան
5. հինգգլանային աղացը
6. գիլիոտինային դանակը
7. չորանոցը

32 Տրվածներից 3-ը օգտագործվում են հացաթխման մեջ խմորման գործընթացներն իրականացնելու համար: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. մամլած խմորիչը
2. մակարդը
3. չոր խմորիչը
4. քացախաթթվային մանրէներով մերանը
5. կարագաթթվային մանրէներով մերանը
6. նատրիումի հիդրոքսիդը
7. կալիումի հիդրոկարբոնատը

33 Գոյություն ունի 5 տիպի իրիս: Նշված փուլերից երեքը ընդհանուր են դրանցից բոլորի տեխնոլոգիայում, նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. բաղադրագրային խառնուրդի պատրաստում
2. կակաո-յուղի տրորում
3. իրիսային զանգվածի ստացում
4. զանգվածի ձևավորում
5. իրիսային զանգվածի հասունացում
6. զանգվածի մամլում
7. զանգվածի գտում

34 Նշվածներից 3-ը պոմադային զանգվածի տեսակ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. շաքարայինը
2. իրիսայինը
3. կաթնայինը
4. կրեմ-բրյուլեն
5. կարամելայինը
6. յուղայինը
7. հարածը

35 Հետևյալներից երեքը դոնդող առաջացնող նյութեր են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. պեկտինը
2. մելանժը
3. ագար-ագարը
4. ագարոիդը
5. լեցիտինը
6. սախարոզան
7. էմուլգատորը

36 Նշվածներից 3-ը կոնֆետային զանգվածների ձևավորման եղանակ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. գլանման
2. տրորման
3. մանրացման
4. կտրման
5. գնդման
6. ձուլման
7. մամլման

37 Նշվածներից 3-ը կակաո-ունդերի վերամշակման արդյունքում ստացված մթերքներ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. կակաոյի փոշի
2. պարալինե
3. կաթի փոշի
4. կակաո լոսած
5. շաքարի փոշի
6. կակաո-յուղ
7. կոկոսի յուղ

38 Մթերքի էներգետիկ արժեքը հաշվարկելու համար տրված բաղադրատարրերից 3-ի քանակը իմանալը պարտադիր է: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. սպիտակուցների
2. վիտամինների
3. ջրի
4. օրգանական թթուների
5. հանքային նյութերի
6. ճարպերի
7. ածխաջրերի

39 Տրվածներից 3-ը հացի *արտադրական* փուլերից են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. ցորենի հատիկի աճեցումը
2. հումքի նախապատրաստումը
3. խմորային զանգվածի շոգեհարումը
4. խմորի հասունացումը
5. խմորի տրորումը
6. զանգվածի կոնշերացումը
7. արտադրանքի հավաստագրումը

Տրվածներից 3-ը թիվաճքաբլիթի տեխնոլոգիական հիմնական փուլեր են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. ցորենի հատիկից ալյուրի ստացումը
2. հումքի նախապատրաստումը
3. խմորի տրորումը
4. խմորի վերջնական հասունացումը
5. խմորի նստեցումը
6. խմորի ձևավորումը
7. խմորի նախնական հասունացումը