



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

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
անդրադարձնալ ավելի ուշ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) կիրորոնաթթվի ավելացման
- 2) այլուրի հացաթխման հատկությունների
- 3) մարգարինից ջրի գոլորշիացման
- 4) խմորիչի խմորման

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25 Ինչի՞ց են ստանում մաթը: (1 միավոր)

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

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

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

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

- 1) β'
- 2) γ
- 3) α
- 4) β

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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