



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

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 չոր խմորիչով պատրաստված խմորը: *(1 միավոր)*

- 1) պարզ
- 2) համեղուն
- 3) թթվեցրած
- 4) փխրուն

2

Տավարի մսեղիքից տապակման համար օգտագործում են՝ *(1 միավոր)*

- 1) վզամիսը
- 2) ազդրի կողքի մկանը
- 3) կրծքամիսը
- 4) մեջքի երկար մկանը

3

Տրված փայտերի տեսակներից ո՞րը չի թույլատրվում օգտագործել խորոված պատրաստելու համար: *(1 միավոր)*

- 1) կաղնու
- 2) եղևնու
- 3) բալենու
- 4) խնձորենու

4

Ի՞նչ եղանակով է խոհարարը իրականացնում ուտեստների խտանորոշումը: *(1 միավոր)*

- 1) լաբորատոր
- 2) խորհրդատվական
- 3) օրգանոլեպտիկ
- 4) թթվայնության չափման

5

Ջերմային մշակման ո՞ր եղանակն է կիրառվում մթերքները բոլոր կողմերից հավասարաչափ կեղևապատելու համար: *(1 միավոր)*

- 1) խաշումով
- 2) սյու-վիթով
- 3) թխումով
- 4) տապակումով

6

Ջերմային մշակման հիմնական ձևի ո՞ր եղանակն է կիրառվում միայն մեծ կտորով մսեր պատրաստելու համար: (1 միավոր)

- 1) բրեզերավորման
- 2) խաշման հիմնական
- 3) ֆրի
- 4) թանձրախաշման /դամելու/

7

Քանի՞ ձև ունի ջերմային մշակումը: (1 միավոր)

- 1) երեք
- 2) երկու
- 3) տասնհինգ
- 4) տասնյոթ

8

Թխվածքաճաշեր պատրաստելու համար օգտագործվող բաժինային թավան պետք է լինի (1 միավոր)

- 1) ճարպի հետ միասին լավ տաքացված
- 2) չժանգոտվող պողպատից
- 3) չուգունից (թուջից)
- 4) նախապես ճարպապատված և վրան պաքսիմատ ցանված

9

Նշվածներից ո՞րն է տոմատային բանջարեղեն:

- 1) գետնախնձորը
- 2) կանաչ պղպեղը
- 3) գազարը
- 4) դդմիկը

10

Ինչի՞ մեջ է իրականացվում շոգեխաշումը:

- 1) ավտոկլավի
- 2) մեծ կաթսայի
- 3) թոնրի
- 4) շոգեփ /գոլորշաեփ/ կաթսայի

11

Ի՞նչ է կոչվում այն ջերմային մշակումը, որի համար կիրառվում են ջրի հեղուկ և գազային վիճակները: (1 միավոր)

- 1) համակցում
- 2) տապակում
- 3) խաշում
- 4) թխում

12

Ո՞ր կերակրատեսակների խմբին են պատկանում աղանդերը:

- 1) տաք
- 2) հիմնական
- 3) սառը
- 4) քաղցր

13

Ինչպե՞ս են դասակարգում մսերը տավարի մսեղիքի մասնատումից հետո: (1 միավոր)

- 1) I, II և III կարգեր
- 2) կոշտ, տափակ և ջրալի
- 3) բաց և մուգ գույնի
- 4) ճարպային և ճարպազերծված

14

Ի՞նչն է հանդիսանում ջերմության փոխադրիչ ջերմամշակող փակ տարածության սարքավորման մեջ: (1 միավոր)

- 1) տաքացած ճարպը
- 2) տաք տենը
- 3) շիկացած ածուխները
- 4) շիկացած օդը

15

Ինչպե՞ս են կտրում տապակման համար նախատեսված մսերը: (1 միավոր)

- 1) երկայնակի
- 2) շեղակի
- 3) խորանարդաձև կամ ուղղանկյուն
- 4) մկանային հյուսվածքներին ուղղահայաց

16

Ապուրները, ըստ մատուցման ջերմաստիճանի, դասակարգվում են *(1 միավոր)*

- 1) գոլ և պաղեցված
- 2) տաք և սառը
- 3) եռման և սառը
- 4) սառը և գոլ

17

Հիմնական ուտեստի հետ մատուցվում են հետևյալ խավարտները *(1 միավոր)*

- 1) միայն տաք
- 2) պարզ կամ բարդ
- 3) հեշտ յուրացվող
- 4) բանկետային

18

Որքա՞ն է 1 գրամ ճարպի յուրացումից ստացվող էներգետիկ արժեքը:
(1 միավոր)

- 1) 6,1 կ/կալ
- 2) 10,7 կ/կալ
- 3) 9,3 կ/կալ
- 4) 4,1 կ/կալ

19

Ո՞րն է ամենաանկայուն վիտամինը: *(1 միավոր)*

- 1) C
- 2) D
- 3) A
- 4) E

20

Ո՞րն է հիմնական տաք ուտեստի մատուցման ջերմաստիճանը: *(1 միավոր)*

- 1) 85-90
- 2) 51-56
- 3) 32-45
- 4) 60-65

21

Ե՞րբ են ավելացնում աղը ֆրի եղանակով տապակվող կարտոֆիլին: *(1 միավոր)*

- 1) մինչև ջերմամշակումը սկսելը
- 2) ջերմամշակումը ավարտելուց 5 րոպե առաջ
- 3) ջերմամշակման ընթացքում
- 4) ջերմամշակումը ավարտելուց հետո

22

Ո՞րն է ջրի եռման ջերմաստիճանը սնդիկի սյան 760մմ ճնշման դեպքում:
(1 միավոր)

- 1) 97
- 2) 105
- 3) 80
- 4) 100

23

Ո՞ր ձուն է համարվում դիետիկ: *(1 միավոր)*

- 1) արտադրության պահից մինչև 7 օր
- 2) արտադրության պահից մինչև 15 օր
- 3) արտադրության պահից մինչև 9 օր
- 4) արտադրության պահից մինչև 13 օր

24

Ինչպե՞ս է անհրաժեշտ է խաշել օրգանական թթուներ պարունակող կանաչ բանջարեղենները: *(1 միավոր)*

- 1) թույլ եռի պայմաններում
- 2) շատ քանակի ուժգին եռացող աղաջրում
- 3) առանց եռի
- 4) ջրային բաղնիքում

25

Որքա՞ն պետք է լինի այլուրի բազային խոնավությունը: *(1 միավոր)*

- 1) 11.1%
- 2) 12.5%
- 3) 14.5%
- 4) 15.3%

26

Ջերմային մշակման n° բ եղանակն է կիրառվում լուրիկը կեղևազերծելու համար:
(1 միավոր)

- 1) տապակման հիմնական
- 2) եռգրման
- 3) սառցման
- 4) թանձրախաշման (դամելու)

27

Ո՞րն է ճարպալուծվող վիտամինը: (1 միավոր)

- 1) C
- 2) B 12
- 3) PP
- 4) K

28

Ո՞րն է ջերմային մշակման կոմբինացված եղանակը: (1 միավոր)

- 1) շոգեխաշումը
- 2) թանձրախաշումը
- 3) ճարպաեռումը
- 4) ջրային բաղնիքը

29

Ի՞նչ աղ պետք է օգտագործել խոհարարական նպատակով: (1 միավոր)

- 1) համեմված
- 2) նիտրիտային
- 3) չոդացված
- 4) ծխեցված

30

Խոհարարը ինչպե՞ս պետք է պատրաստի ուտեստը հանրային սննդի ձեռնարկությունում: (1 միավոր)

- 1) հիշողությամբ
- 2) նկարին համապատասխան
- 3) կալկուլյացիային համապատասխան
- 4) տեխնոլոգիական քարտին համապատասխան

31

Տրվածներից 3-ը պալարապտղային բանջարեղեններ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. դդմիկ
2. գետնախնձոր
3. գազար
4. բատատ
5. կաղամբ
6. կարտոֆիլ
7. պաստերնակ

32

Տրվածներից 3-ը սաղմոնազգիների ընտանիքին պատկանող ձկներ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. իշխան
2. լոբո
3. թունա
4. կետա
5. թառափ
6. կարմրախայտ
7. օձաձուկ

33

Տրվածներից 3-ը մսերից պատրաստվող բնական կիսաֆարրիկատների տեսակներ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. թույլ աղադրված
2. փոքր կտորներով
3. կլոր և քառակուսի
4. կոշտ և փափուկ
5. բաժինային կտորներով
6. մեծ կտորներով
7. հյութալի և ջրազրկված

34

Տրվածներից 3-ը պտղային բանջարեղեններ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. բողկ
2. լոլիկ
3. պատիսոն
4. շաղգամ
5. բագուկ
6. գլուխ սոխ
7. սմբուկ

35

Հետևյալ սառցրած կիսաֆաբրիկատներից 3-ը կարելի է ջերմամշակել առանց հալեցնելու: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. մեծ կտորով միսը
2. ամբողջական ձուկը
3. կանաչ լոբին
4. ամբողջական հավը
5. ճարպաեռված բանջարեղենները
6. ամբողջական դդումը
7. կտրատված և եռջրված կարտոֆիլը

36

Տրված պնդումներից 3-ը ճիշտ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Խոհարարի հիմնական գործիքներն են իր 5 զգայարանները:
2. Կիսաֆաբրիկատները պատրաստվում են ուտեստի խոհարարական վերջնական մշակման փուլում:
3. Մարդու 1 օրվա կենսագործունեության համար անհրաժեշտ սնունդը կոչվում է ճաշ:
4. Աղցանները պատկանում են սառը կերակրատեսակների խմբին:
5. Գազարի գունավորող ներկանյութը կոչվում է որդան կարմիր:
6. Հայկական խոհանոցի հիմնական առանձնահատկություններից է սոյայի սոուսի կիրառությունը:
7. Հայկական խոհանոցում ուտեստի անվանուր բխում է դրա պատրաստման տեխնոլոգիայից:

37

Տրվածներից 3-ը հայկական հացատեսակներ են: Նշել դրանց համարները:
(3 միավոր)

1. բազետ
2. պուրի
3. շոթ
4. բորոդինյան
5. բոմբ
6. պան
7. բատոն

38

Որո՞նք են պատրաստի ուտեստի մատուցումից առաջ իրականացվող հիմնական գործողությունները: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. պարենային ապրանքների լվացում
2. աղահամեմունքային խառնուրդի պատրաստում
3. պարենային ապրանքների գնում
4. ջեռոցի նախապատրաստում
5. խոհարարական նախնական մշակում
6. կաթսայի և տապակի փայլեցում
7. խոհարարական վերջնական մշակում

39

Տրվածներից 3-ը տապակման համար օգտագործվող փակ տարածություններ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. հասունացման ջերմապահարանը
2. կափարիչով ծածկված թավան
3. սովորական ջեռոցը
4. կափարիչով ծածկված կաթսան
5. փուռը
6. շոգեկոնվեկցիոն ջեռոցը
7. ավտոկլավը

Ապուրները դասակարգվում են ըստ տրվածներից 3-ի: Նշել դրանց համարները:
(3 միավոր)

1. մսերի տեսակների
2. հեղուկի հիմքի
3. բանջարեղենային խմբերի
4. մատուցման ջերմաստիճանի
5. գույների
6. ալյուրների բովանդության
7. պատրաստման ձևի