



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

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 չոր խմորիչով պատրաստված խմորը: *(1 միավոր)*

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

2

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

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

3

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

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

4

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

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

5

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

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

6

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

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

7

Քանի՞ ձև ունի ջերմային մշակումը: (1 միավոր)

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

8

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

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

9

Նշվածներից ո՞րն է տոմատային բանջարեղեն:

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

10

Ինչի՞ մեջ է իրականացվում շոգեխաշումը:

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

11

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

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

12

Ո՞ր կերակրատեսակների խմբին են պատկանում աղանդերը:

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

13

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

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

14

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

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

15

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

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

16

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

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

17

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

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

18

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

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

19

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

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

20

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

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

21

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

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

22

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

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

23

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

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

24

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

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

25

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

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

26

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

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

27

Ո՞րն է ճարպալուծվող վիտամինը: (1 միավոր)

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

28

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

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

29

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

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

30

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

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

31

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

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

32

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

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

33

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

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

34

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

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

35

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

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

36

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

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

37

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

1. բատոն
2. բագետ
3. պուրի
4. շոթ
5. բորոդիկյան
6. բոմբ
7. պան

38

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

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

39

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

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

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

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