



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ  
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ԽՈՂԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

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 չոր խմորիչով պատրաստված խմորը: *(1 միավոր)*

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

2

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

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

3

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

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

4

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

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

5

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

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

6

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

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

7

Քանի՞ ձև ունի ջերմային մշակումը: (1 միավոր)

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

8

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

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

9

Նշվածներից ո՞րն է տոմատային բանջարեղեն:

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

10

Ինչի՞ մեջ է իրականացվում շոգեխաշումը:

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

11

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

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

12

Ո՞ր կերակրատեսակների խմբին են պատկանում աղանդերը:

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

13

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

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

14

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

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

15

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21

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

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

22

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

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

23

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

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

24

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

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

25

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

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

26

Ջերմային մշակման ո՞ր եղանակն է կիրառվում լույսը կեղևազերծելու համար:  
(1 միավոր)

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

27

Ո՞րն է ճարպալուծվող վիտամինը: (1 միավոր)

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

28

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

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

29

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

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

30

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

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

31

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

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

32

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

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

33

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

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



34

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

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

35

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

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

36

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

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

37

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

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

38

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

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

39

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

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

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

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