



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ԽՈՀԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԵՍՏ 4

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

2

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

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

3

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

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

4

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

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

5

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

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

6

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

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

7

Քանի՞ ձև ունի ջերմային մշակումը: (1 միավոր)

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

8

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

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

9

Նշվածներից ո՞րն է տոմատային բանջարեղեն:

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

10

Ինչի՞ մեջ է իրականացվում շոգեխաշումը:

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

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

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

12) Ո՞ր կերակրատեսակների խմբին են պատկանում աղանդերը:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21

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

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

22

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

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

23

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

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

24

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

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

25

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

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

26

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

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

27

Ո՞րն է ճարպալուծվող վիտամինը: (1 միավոր)

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

28

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

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

29

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

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

30

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

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

31

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

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

32

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

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

33

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

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

34

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

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

35

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

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

36

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

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

37

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

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

38

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

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

39

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

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

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

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