



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

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
անդրադարձնալ ավելի ուշ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6

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

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

7

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

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

8

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

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

9

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

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

10

Նշվածներից ո՞րն է ալյուրային հրուշակեղենի արտադրատեսակ: (1 միավոր)

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

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

- 1) ալյուրի հացաթխման հատկությունների
- 2) մարգարինից ջրի գոլորշիացման
- 3) խմորիչի խմորման
- 4) կիտրոնաթթվի ավելացման

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25 Ինչի՞ց են ստանում մաթը: (1 միավոր)

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

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

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

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

- 1) γ
- 2) α
- 3) β
- 4) β'

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. էմուլգատորը
2. պեկտինը
3. մելանժը
4. ազար-ազարը
5. ազարոիդը
6. լեցիտինը
7. սախարոզան

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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