



ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԵՎ ԹԵՍՏԱՎՈՐՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ  
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՀԱՅԱԹԽՈՒՄ ԵՎ ՀՐՈՒՇԱԿԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

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  
անդրադարձնալ ավելի ուշ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 Նշվածներից ո՞րն է ալրային հուշակեղենի արտադրատեսակ: (1 միավոր)

- 1) գրիլած
- 2) թխվածքաբլիթ
- 3) մարցեպան
- 4) նուզա

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) ազարոիդը
- 2) պեկտինը
- 3) ժելատինը
- 4) ազար-ազարը

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

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

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

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

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

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

25 Ինչի՞ց են ստանում մաթը: (1 միավոր)

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

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

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

27 Գոյություն ունի կակաո-յուղի բյուրեղացման 4 ձև՝  $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\beta'$ ,  $\gamma$ : Ո՞րն է կայուն  
(ստաբիլ) ձևը: (1 միավոր)

- 1)  $\beta$
- 2)  $\beta'$
- 3)  $\gamma$
- 4)  $\alpha$

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



34

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

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

35

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

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

36

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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