

# ҚУМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

Келісілді/Согласовано  
Басшының ОӘЖ орынбасары/  
Зам.директоры

  
Р. Қ. Бисикбаева

2023ж.г. " 10 " 03



Бекітемін/ Утверждаю  
Сервистік кафедра/  
Сервисная кафедра  
Кафедра менеджершісі/Зав. кафедрой

  
Е.А. Медведева

(Протокол № 8  
2023ж.г. " 9 " 03

## Емтихан сессиясына шығарылатын сұрақтар

Мамандық	1219000 «Нан пісіру, макарон және кондитерлік өндірісі»
Біліктілік	1219092 - «Наубайшы»
Оқу нысаны	Күндізгі
Базасы	Негізгі орта білім негізінде
Курс	3
Семестр	6
Модуль	КМ 07 «Дайын өнімді жасау және орау»

Оқыту нәтижелері	Модульді қалыптастырылатын пәндер	Сұрақтар саны	Әзірлеуші
КМ 07.01	«Арнайы технология»	100	Мұқият А

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

## **КМ 07.01 «Арнайы технология»**

1. Вафли қағазы неден жасалады?
2. Мәрмар брауни неден жасалады?
3. Маффиндердің пішіні қандай?
4. Торт дегеніміз?
5. Кубик Рубик тортын ойлап тапқан француз аспазшысы?
6. Маффиндердің неше түрі болады?
7. Қандай тоқашқа ванильды крем отырғызылып өрік салынады?
8. Пішінді торт ол қандай торттар?
9. Контур-рельефті безендірудің неше тәсілі бар?
10. Айсинг дегеніміз?
11. Флорентиндер бұл-?
12. Қантты қамырдан пісірілген өнімді не үшін қолданады?
13. Брауни торты қандай формада пісіреді?
14. Макароны дегеніміз?
15. Седрик Гролет ойлап тапқан торт?
16. Мариципан дегеніміз не?
17. Төрт бұрышты пешеней.
18. Флорентин масса қанша градусқа дейін қайнатады?
19. Жұмыртқа тәрізді, конус тәрізді және цилиндрлік пішінді алу үшін қолданылатын әдіс қалай аталады?
20. Қант қамырының консистенцияға қандай болады?
21. Маскарпоне ірімшігі қосылған танымал десерт торты
22. Мاستика консистенциясы?
23. Бента торты қай жылы танымал болды?
24. Кубик тәрізді торты алғаш рет қай француз кондитері шығарды?
25. Г. Седрик ойлап тапқан торттар неше бөліктен құралған?
26. Үлпілдек жартылай өнім?
27. Қайнатпа қамырдан жасалған өнім шамадан тыс созылмалы болу себебі?
28. Қантты қамыр жасалу технологиясы қандай?
29. Француз кондитері Седрик Гролет қандай торт ойлап тапқан?
30. Мерекелік көп деңгейлі торттарды монтаждаудың неше ережесі бар?
31. Бенто торт десертін қай елде ойлап тапқан?
32. Меренгтің түсі қандай?
33. Үлпілдек жартылай өнім несімен ерекшеленеді?
34. Ақуыздар былғаудың алдында неше градусқа дейін мұздатылуы керек?
35. Үгілмелі қамырдың негізгі құрамы?
36. Маффиндер — бұл...
37. Бадам қамыры арқылы дайындалатын бисквит?
38. Бадам қамырын қандай әдістермен дайындауға болады?
39. Бадам қамырын салқындатқышта қанша уақыт ұстау керек?
40. Бадамды қамырды қанша градуста пісіреді?
41. Бадамды жартылай дайын өнім жайылмалы болуы неліктен?

42. Түтікше» және «Муфточка» үшін жаймаланған қамырды қалыңдығы қандай болу керек?
43. Қабаттамалы қамырды пісірген кезде ісініп көтеріліп кетпей үстіңгі жағы тегіс болып қалу үшін пісірер алдында қамырды нестейді?
44. Үгілмелі жартылай дайын өнім қандай болу керек?
45. Қантты қамыр үшін не қажет?
46. Алмалы бисквитты пісіру градусы?
47. Илеу соңында эссенция қосу тәсілі арқылы дайындалатын бисквит?
48. Ұнтақты жартылай дайын өнімге қандай ұн қолдану дұрыс?
49. Қантты қамыр сапасын жақсарту үшін қанша уақыт салқындатқышта ұстау керек?
50. Құймақ қамырының түйіршіктелу ақауының жою әдісі
51. Жұмыртқаның сарысын вафелді қамырға не үшін пайдаланады?
52. Вафелді қамыр вафельницадан нашар ажырауының себебі?
53. Тұщы май қоспалы қамырдан жасалған өнім өте үлбірек болады не себепті?
54. Вафелді қамыр пісіру стандарт температурасы
55. Пряникті қамырды қандай әдіспен дайындауға болады?
56. Вафельді жартылай дайын өнім консистенциясы қандай?
57. Пряникті қамырға қосылатын дәмдеуіш қоспасы қалай аталады?
58. Қантты коржиктарды неше С температурада пісіреді?
59. Үгілмелі қамырды неше минутта илейді?
60. Бисквитті қамырдың дайындаудың 2 әдісін көрсетіңіз?
61. Дөңгелек буше бисквиті дайындау соңында не қосылады?
62. Банан қосылған ораманың сапасына қойылатын талаптарды көрсетіңіз
63. Бисквитті қамырдың отырып қалмас үшін не істемеу қажет?
64. Пісірме қамырдың дайындау сабыларын атап беріңіз?
65. Бисквитті қамырды дайындау кезінде қандай дәнмаңызы бар ұн пайдаланылады?
66. Пісірме жартылай дайын өнімді қалай формалайды?
67. Пісірме жартылай өнімін қанша градус температураға дейін суытады?
68. Үлбірек сақиналар қанша градус температурада және қандай формада пісіріледі?
69. Бисквитті қамырдың ақауларының көрсетіңіз?
70. Бисквитті тәтті нандар?
71. Пісірілгеннен кейін бисквит жартылай фабрикат неше сағат құрылым қалыптастырады?
72. Бутербродшалар бисквиті қандай пішінде пісіреді?
73. Балкүлшелер мен тәтті нандардың ең кеңінен таралған геометриялық формалары?
74. Балкүлше қай салмаққа дейін бола алады?
75. Тәтті нанды даярлау барысында өңделмеген ақуыз кремін пісіру шкафында қанша мин және неше градус темп қояды?
76. Бисквит Буше қағазбен төселген кондитерлік тақтадағы өлшемдері?
77. Чех орама тәттісі бисквиті не қосу арқылы даярланады?

78. Сапа талаптарына қайсысы жатады?
80. Үйлену тойына әр адамға неше гр торт кетеді?
81. Вафли суреттерінің неше түрі бар?
82. Балалар торттарын көбінесе қай уақытта жасайды?
83. Бенто торттар салмағы гр?
84. Арнайы тапсырыспен жасалған торттар не үшін??
85. Үлпілдек масса неден жасалған?
86. Глобус торты қандай формада?
87. Темперироварние процессі кезінде шоколад температурасын қай жабдық арқылы білуге болады ?
88. Балаларға арналған тортты қалай қауіпсіз қылып жасауға болады?.
89. Корпоративтік торттардың ерекшеліктері?
90. Мерекелік торттардың тематика бойынша қандай түрлері бар?
91. Мерекелік торттарды монтаждаудың негізгі ережелері?
92. Қандай торт көп деңгейлі деп аталады?
93. Құрамында жартылай фабрикат суфле бар торт
94. Мерекелік торттарды монтаждау кезінде қандай тіреуіштер қолданылады?
95. Жасалуында рулет қолданылатын торттың атауы
96. Сүзбелі крем қолданылып жасалатын торт
97. Жаңғақ пен өрік қосу арқылы жасалатын торт
98. Шоколадты қатайту кезінде шоколад температурасын қай жабдық арқылы білуге болады ?
99. Бадам қамыры арқылы дайындалатын бисквит?
100. Пряникті қамырды қандай әдіспен дайындауға болады?