


ҚҰМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

Келісілді/ Сogласовано
Басшының ОӘЖ орынбасары/
Зам.директора по УМР


Р. К. Бәйшеженова
ОҚУ
БӨЛІМІ
УЧЕБНАЯ
10 АСҒЫ 03
2023ж



Бекітемін/ Утверждаю
Сервистік кафедра/
Сервисная кафедра
Кафедра менеджменті/Зав. кафедрой
Е.А. Медведева
(Протокол № 8
2023ж.г. " 9 " 03

Вопросы, выносимые на экзаменационную сессию

Специальность:	Мамандық/ 10130300 – «Организация питания» Специальность:
Квалификация:	«3W10130301-Кондитер-оформитель»
Форма обучения:	дневная
На базе:	Основного среднего образования
Курс	2
Семестр	4
Модуль	ПМ 2 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»

Результаты обучения	Дисциплины, формирующие модуль	Количество вопросов	Разработчики
РО 2.1	Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	10	Медведева Е.А
РО 2.2	Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	10	Медведева Е.А
РО 2.3	Разделять песочное тесто.	10	Медведева Е.А
РО 2.4	Разделять заварное тесто.	10	Медведева Е.А
РО 2.5	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	10	Медведева Е.А
РО 2.6	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	10	Медведева Е.А

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.

1. Для чего пропитывают изделия сиропом?
2. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?
3. Чем можно заменить часть муки при приготовлении бисквита?
4. Муку, с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста?
5. Если бисквитный полуфабрикат крошится, то:
6. При недостаточном взбивании белков или желтков и длительном замесе с
7. Что служит разрыхлителем при приготовлении бисквитного теста?
8. При какой температуре выпекают бисквитное тесто?
9. Сколько выдерживают бисквитный полуфабрикат для укрепления структуры мякиша?
10. Во сколько раз увеличивается масса при взбивании бисквитного теста?

РО 2.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.

1. Перечислить изделия из слоеного теста:
2. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
3. Температура выпечки слоеного теста:
4. Чем больше изделие, тем температура выпечки:
5. Для повышения эластичности в тесто добавляют:
6. Готовое изделие должно быть:
7. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
8. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто?
9. Чем посыпают при подаче изделия из слоеного теста?
10. Основа слоеного теста:

РО 2.3 Разделять песочное тесто.

1. Если в тесте много сахара, оно будет:
2. Песочное тесто выпекают при температуре:
3. Основа песочного теста:
4. Продолжительность замеса теста способствует:
5. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
6. При приготовлении теста температура в помещении:
7. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста?
8. Какой разрыхлитель используют для песочного теста?
9. Для приготовления песочного теста, какие используются ингредиенты
10. Назовите вид теста по сырью: масло, меланж, сахар, разрыхлители,

РО 2.4 Разделять заварное тесто.

1. Особенностью приготовления заварного теста является:
2. Для приготовления заварного теста муку необходимо:
3. В состав заварного теста входят следующие продукты:

4. При приготовлении заварного теста меланж добавляется:
5. При жидком тесте необходимо:
6. Формовка или отсадка теста производится:
7. Температура выпечки заварного теста:
8. Выпеченный заварной полуфабрикат должен быть:
9. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
10. Водопоглотительная способность муки зависит от:
влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;

РО 2.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
4. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
5. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
6. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
7. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
8. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
9. Клейстеризация крахмала это:
10. Как влияет сахар на набухание белков муки?

РО 2.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.

1. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
2. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
3. Мучные изделия - это продукты питания, которые получают в результате выпекания
4. Для выпечки мелкоштучных изделий используются:
листы и противни
5. При какой температуре выпекают бисквитное тесто:
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
7. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
8. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
9. Пряничное тесто готовят?
10. Процесс черствения пряничных изделий задерживает?