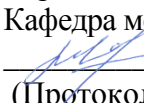


ҚУМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

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

 Р. К. Байсикенова



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 3 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»

Результаты обучения	Дисциплины, формирующие модуль	Количество вопросов	Разработчики
РО 3.1	Готовить кремы.	10	Медведева Е.А
РО 3.2	Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	10	Медведева Е.А
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	10	Медведева Е.А
РО 3.4	Готовить и оформлять десерты.	10	Медведева Е.А
РО 3.5	Готовить и оформлять пирожные.	10	Медведева Е.А
РО 3.6	Готовить и оформлять торты.	10	Медведева Е.А

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

РО 3.1 Готовить кремы.

1. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной
2. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
3. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
4. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
5. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
6. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
7. Пралине лучшего качества получается с использованием:
8. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?
9. Какой сироп готовят для крема Шарлот?
10. Что добавляют в крем белковый для укрепления структуры белка?

РО 3.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.

1. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
2. Сырцовая глазурь называется:
3. Для приготовления сахарной мастики применяется
5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
10. Патока карамельная является:

РО 3.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.

1. Темперирование шоколада, процесс?
2. Шоколадная глазурь - это?
3. Укажите первоначальную температуру тамперирования
4. Укажите температуру охлаждения темперируемого шоколада
5. Укажите температуру восстановления молочного шоколада после темперирования
6. Укажите температуру восстановления белого шоколада после темперирования
7. Укажите температуру восстановления темного шоколада после темперирования
8. Укажите оптимальную температура в помещении, температуру мраморной (или гранитной) плиты, для темперирования шоколада
9. Температура введения шоколада в тесто
10. Температура введения шоколада в крем

РО 3.4 Готовить и оформлять десерты.

1. Меланж это:
2. К микробиологическим разрыхлителям относятся:
3. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
4. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
5. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
6. Для чего используют марципан?
7. Воздушные пирожные?
8. Пирожные "Буше" относятся?
9. При помощи кондитерской гребенки на поверхность изделий наносят?
10. Из крошкового полуфабриката готовят пирожное?

РО 3.5 Готовить и оформлять пирожные.

1. Что такое «букет» или «сухие духи»?
2. Чтобы приготовить сироп инвертный потребуется
3. Кремы белковые используют только для..
4. Выберите полуфабрикат, особенность которого является наличие внутри полости
5. Бисквитные пирожные нарезные по форме могут быть?
6. Воздушные пирожные обладают повышенной?
7. Последовательность соединения полуфабрикатов для бисквитных пирожных?
8. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная.
9. Для приготовления бисквитных пирожных бисквитный полуфабрикат?
10. Воздушное тесто выпекают при температуре?

РО 3.6 Готовить и оформлять торты.

1. Фирменные - это торты?
2. Литерные - это торты?
3. Корнетик сворачивают?
4. Кондитерским изделием называют:
5. Сколько времени требуется для укрепления структуры бисквита?
6. Из какого теста готовится полуфабрикат для пирожного «Корзиночка»?
7. Из какого теста готовится торт «Сказка»?
8. Из какого теста готовится торт «Ленинградский»?
9. Из какого теста готовится кекс «Столичный»?
10. Для чего используют марципан?

