

# ҚУМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

Келісілді/ Сoгласовано  
Басшының ОӘЖ орынбасары/  
Зам. дир. \_\_\_\_\_ УМР



Р. К. Байкиенова

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

## Емтихан сессиясына арналған сұрақтар

**КМ 02 « Ашытқысыз қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау»  
кәсіптік модульге арналған**

**ПМ 02 «Изготовление бездрожжевого теста и изделия из него»**

Мамандық/Специальность: 10130300 «Организация питания» 10130300 «Тамақтануды ұйымдастыру»

Біліктілік / Квалификация: 3W 10130301 «Аспаз» 3W 10130301 «Повар»

Оқу нысаны/Форма обучения: /күндізгі/дневная

Базасы/ База: Негізгі орта білім негізінде/ основного среднего образования

Оқыту нәтижелері Результаты обучения	Модулді қалыптастырылатын пәндер/ Дисциплины, формирующие модуль	Жалпы сұрақ саны / Общее количество вопросов	Әзірлеуші Разработчики
ОН 2.1	Бисквит қамырынан бұйымдарды қалыптау.	10	Марксова Ж.М.
ОН 2.2	Қатпарлы қамырды кесіп, пішінге келтіру одан өнім жасау.	10	Марксова Ж.М.
ОН 2.3	Үгілмелі қамырды бөлу.	10	Талғатова А. Т.
ОН 2.4	Қайнатпа қамырды бөлу.	10	Талғатова А. Т.
ОН 2.5	Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	10	Талғатова А. Т.
ОН 2.6	Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	10	Талғатова А. Т.

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

## **ОН 2.1 Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау**

1. Бисквитті дайындау кезінде ұнның бір бөлігін не алмастыра алады?
2. Бисквит қамырын жасау үшін клейковина қолданылатын ұн:
3. Бисквитті қамырды қандай температурада пісіреді?
4. Бисквитті жартылай фабрикат үгіндінің құрылымын нығайтуға қанша уақытқа шыдайды?
5. Шифон бисквиттің ерекшелігі:
6. Қыздыру арқылы негізгі әдіспен бисквит дайындаған кезде қант қосылған жұмыртқаларды су моншасында қандай температураға дейін қыздырады ?
7. Бисквиттің қандай түрлерін білесіңдер?
8. Дөңгелек бисквит (буше) дайындаудың ерекшелігі неде?
9. Қамыр қағаз төселген паракқа құйылады, қабаты ... артық емес.
10. Буше бисквитін дайындауға қандай жұмыртқа пайдаланады

## **ОН 2.2 Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру**

1. Қатпарлы қамыр дайындау үшін құрамында глютені бар ұн
2. Қатпарлы қамырды пісіру температурасы
3. Пісірер алдында қамырға тесіктер жасау не үшін қажет
4. Қатпарлы қамырды неше рет жаю керек
5. Унға сары майды не үшін қосады
6. Неліктен қатпарлы қамырға тұз және органикалық қышқыл қосу керек
7. Үстелге бергенде қатпарлы қамырға не себеді?
8. Қатпарлы қамырдың ылғалдылығы болуы керек
9. Өндіру үшін бұл қамырға аз май және ұн көп жұмсалады, ал қамыр көп қытырлақ және сынғыш.
10. Қатпарлы жартылай фабрикаттын беті бозғылт сұр, көлеңке не себептен

## **ОН 2.3 Үгілмелі қамырды бөлу**

1. Егер қамырда қант көп болса, онда ол:
2. Құмды қамыр температурада пісіріледі:
3. Құмды қамырдың негізі қандай?
4. Қамырды илеу ұзақтығы неге ықпал етеді?
5. Пісіру алдында қамырды не үшін теседі?
6. Қамырды дайындаған кезде бөлме температурасы:
7. Қамырды дайындау үшін қандай глютен бар ұн алынады:
8. Құмды қамыр үшін қандай разрыхлитель қолданылады?
9. Құмды қамырды дайындау үшін қандай ингредиенттер қолданылады?
10. Берілген шикізаттармен қандай қамыр жасалады: май, меланж, қант, разрыхлитель, ұн.

## **ОН 2.4 Қайнатпа қамырды бөлу**

1. Қайнатпа қамырды дайындаудың ерекшелігі:

2. Қайнатпа қамырды дайындау кезінде, ұнды не істеу қажет?
3. Қайнатпа қамырдың шикізаттары болып:
4. Пісірілген қамырды дайындаған кезде меланж қосылады:
5. Қамыр сұйық болып кетсе:
6. Қамырды қалыптау қалай жасалады?
7. Қайнатпалы қамырдың пісіру температурасы:
8. Пісірілген жартылай фабрикат болуы керек:
9. Егер ұн коллоидтарының ісінуін арттыру қажет болса, илеу келесі жағдайларда жүзеге асырылады:
10. Ұнның суды сіңіру қабілеті мыналарға байланысты

### **ОН 2.5 Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау**

1. Крахмал судың аз мөлшерін байланыстырады және тек осы жағдайда ісінеді:
2. Глютенді құрайтын суда ерімейтін ұн ақуыздары:
3. Ұнның илеуден кейін және одан әрі өңдеу процесінде белгілі бір физикалық қасиеттері бар қамыр түзу қабілеті ... деп аталады:
4. Қабат түріндегі құмды жартылай фабрикатты температурада пісіру керек
5. Торттар мен пироженоеларға арналған басқа жартылай фабрикаттардан айырмашылығы, қатпарлы жартылай фабрикатта жоқ:
6. Қайнатылған жартылай фабрикаттың рецептурасына кірмейді:
7. Ауа жартылай фабрикаттының рецептурасында жоқ:
8. Бұл өнімдердің қайсысы ең жақсы кремділікке ие?
9. Крахмалды пастерлеу бұл:
10. Қант ұн ақуыздарының ісінуіне қалай әсер етеді?

### **ОН 2.6 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру**

1. Бисквитті дайындауда картоп крахмалының рөлі қандай?
2. Қатпарлы жартылай фабрикатқа май қалай дайындалады?
3. Ұн өнімдері-бұл пісіру нәтижесінде пайда болатын тағам:
4. Ұсақ өнімдерді пісіру ... үшін қолданылады:
5. Бисквит қамыры қандай температурада пісіріледі:
6. Қабат түріндегі құмды жартылай фабрикатты ... температурада пісіру керек:
7. Пісіру алдында өнімдерді тексеру ұзақтығына не әсер етеді?
8. Разрыхлитель -бұл қамырға газ тәрізді заттар шығаратын өнімдер:
9. Пряник қамыры қалай дайындалады?
10. Пряник өнімдерін ескіру процесіне не әсер етеді?