

**ҚУМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ  
ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА**

Келісілді/ Сoгласовано  
Басшының Орынбасары/  
Зам.директора по УМР



2023ж.г. 10\_\_03

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

**Емтихан сессиясына арналған сұрақтар**

**КМ 03 « Жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын бұйымдарды жобалау»  
ПМ 03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»**

**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**

| <b>Оқыту нәтижелері<br/>і<br/>Результаты<br/>обучения</b> | <b>Модулді қалыптастырылатын пәндер/<br/>Дисциплины, формирующие модуль</b> | <b>Жалпы сұрақ саны /<br/>Общее количество<br/>вопросов</b> | <b>Әзірлеуші<br/>Разработчики</b> |
|---|---|---|-----------------------------------|
| ОН 3.1  | Кремдерді дайындау  | 10  | Марксова Ж.М.                     |
| ОН 3.2  | Қаныт пастасын желе және карамель дайындау                                  | 10  | Марксова Ж.М.                     |
| ОН 3.3  | Өнімді безендіру үшін шоколадты дайындау                                    | 10  | Марксова Ж.М.                     |
| ОН 3.4  | Десерттерді дайындап безендіру  | 10  | Марксова Ж.М.                     |
| ОН 3.5  | Тәтті бәліштерді пісіру және безендіру                                      | 10  | Марксова Ж.М.                     |
| ОН 3.6  | Торттарды дайындау және безендіру   | 20  | Марксова Ж.М.                     |

### **ОН 3.1 Кремдерді дайындау**

- 1.Кремдер дайындау кезінен бастап аз сату мерзімге
- 2.Гель түзетін агенттерге не жатады?
- 3.Кілегей кремі (негізгі) ... және қоюландырылған сүтке дайындалады.
- 4.Қайнаған суда еритін күйдірілген қант қалай аталады?
5. Кремдердің құрамына кіретін қандай шикізат қоздырғыштардың дамуына қолайлы орта болып табылады?
- 6.Шарлотта кремін (негізгі) жасау үшін қандай ингредиенттер қолданылады?  
Крахмал қосылған крем
7. Кілегей кремі (негізгі) ... және қоюландырылған сүтке дайындалады.
- 8.Рецепт бойынша агарды желатинмен ауыстыруға болады, бірақ оның мөлшері:
9. Сарыуызды ақуыздан бөліп, қантпен біріктіреді. Көлемінің ұлғаюына және тұрақты үлгінінің қалыптасуына дейін соғады. Ірімшік қосып, араластырады. Соңында мұқият ақ, тығыз, тұрақты көбікке дейін соғылған жұмыртқа ақуызын енгізеді.
- 10.Крахмал қосылған крем

### **ОН 3.2 Қаныт пастасын желе және карамель дайындау**

- 11.Желатин қосылған мастиканын құрамы?
- 12.Қант қосылған сүтті мастикаға қандай сүт қолданылады?
- 13.Гүлді мастика ерекшелігі?
14. Сүтті шоколадпен ақ шоколадты дайындаудағы айырмашылық қандай?
- 15.Агар негізіндегі желатинді жасау барысында сиропты қанша градусқа дейін суытады?
- 16.Сүтті глазурьдің құрамы?
- 17.Кувертюрді қанша градусқа дейін ерітеді
- 18.Темперинг дегеніміз?
- 19.Карамельді қай температураға дейін қыздырады
- 20.Карамельді масса түрлері?

### **ОН 3.3 Өнімді безендіру үшін шоколадты дайындау**

- 21.Бұл кондитерлік өнім, оны өндіруге арналған шикізат какао майы болып табылады, ол какао бұршақтарын өңдеу өнімі - шоколад ағашының тұқымдары, теобромин мен кофеинге бай.
- 22.Классикалық немесе авторлық рецепттер бойынша шоколад массасынан тәттілер мен фигуралық шоколад жасайтын шебер.
23. «Тамшылар» немесе «Түймелер» түріндегі шоколад
- 24.Шоколадтың температурасын өзгерту процесі.
- 25.Қара шоколадты ерту температурасы
- 26.Модельдеу үшін шоколад массасының құрамына қандай компоненттер кіретінін көрсетініз
- 27.Шоколад неліктен сұрланады? Артықты алып тастаңыз.

- 28.Сөйлемді аяқтаңыз: «Ганаш жасау үшін, сарыуызды .....»
- 29.Қандай жемістер мен жидектерді шоколадпен жабуға болады.
30. Шоколад глазурінің құрамын анықтау ?

### **ОН 3.4 Десерттерді дайындап безендіру**

- 31.Капкейк пісіру уақыты
- 32.Орео жасау тәсілдері
- 33.Тирамису үшін ..... печеньесі қажет
- 34.Ескірген бидай наны, алма, қант, сүт, сары май, крекер, жұмыртқа, ұнтақталған даршын, қант ұнтағы - бұл қай тәтті тағамның құрамы
- 35.Кептірілген інжір,кептірілген өрік,фундук,бадам,бидай ұны,құрғақ дәмдеуіштер (дәмдеуіштер қоспасы: даршын, имбирь, мускат жаңғағы, қалампыр, ) су,қант, бал,қант ұнтағы – қандай десерттің құрамы
- 36.Жартылай фабрикатты таңдаңыз, оның ерекшелігі қуыстың ішінде болуы
- 37.Торт «Картоп» глазуrlenген, глазурьден бұрын?
- 38.Пішінде кесілген бисквит торттары болуы мүмкін бе?
- 39.Кілегей қабықтарының жарамдылық мерзімі қандай?
- 40.Тиеу және түсіру кезінде торттарды қорғау керек?

### **ОН 3.5 Тәтті бәліштерді пісіру және безендіру**

- 41.«Қызыл Бархат» бәлішінің негізгі құрамы:
- 42.«Қызыл Бархат» бәлішінің негізгі кремі:
- 43.«Вупи пай» тәтті бәлішінің қамыры:
- 44.«Күнбағыс» тәтті бәлішінің қамыры қай тортқа ұқсас:
45. «Күнбағыс» тәтті бәлішінің кремдері:
- 46.«Шоколадты» тәтті бәлішінің құрамы:
- 47.«Картошка» тәтті бәлішіне қандай қамыр жасайды:
- 48.«Корзина» тәтті бәлішінің негізгі қамыры:
- 49.«Корзина» тәтті бәлішін әрлеуге арналған крем түрлері:
- 50.«Персик» тәтті бәлішінің қамыры:

### **ОН 3.6 Торттарды дайындау және безендіру**

- 51.Шағын торттың массасы?
- 52.Пішіні бойынша торттар қалай бөлінеді?
- 53.Шикізаттың негізгі түрлері
- 54.Жаппай өндірістік торттарды неше гр массада біріктіреді?
- 55.Тортты қатпарлауға қандай крем қолданылады?
- 56.Фирмалық торттар
- 57.Литерлық торттар
- 58.Торт «Құлпынай себеті қай торттарға жатады»?
- 59.Айсинг деген не
- 60.«Қисық торт» қай торттың түріне жатады