

ҚУМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

Келісілді/Согласовано
Басшының ОӘЖ орынбасары/
Зам.директора по УМ


Р.К. Бисимханова
УЧЕБНАЯ ЧАСТЬ
2023ж.г. 10 " 03



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:	«07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»
Квалификация:	«3W07210305 – Кондитер»
Форма обучения:	дневная
На базе:	Основного среднего образования
Курс	2
Семестр	4
Модуль	ПМ 3 «Ведение процесса изготовления и оформления тортов и пирожных»

Результаты обучения	Дисциплины, формирующие модуль	Количество вопросов	Разработчики
РО 3.1	Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожные.	20	Медведева Е.А
РО 3.2	Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных.	30	Медведева Е.А
РО 3.3	Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные.	30	Медведева Е.А
РО 3.4	Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.	20	Медведева Е.А

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

РО 3.1 Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожные.

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 чем?
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?
11. Перечислить изделия из слоеного теста:
12. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для чего?
13. Температура выпечки слоеного теста:
14. Чем больше изделие, тем температура выпечки:
15. Для повышения эластичности в тесто добавляют:
16. Готовое изделие должно быть:
17. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
18. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто?
19. Чем посыпают при подаче изделия из слоеного теста?
20. Основа слоеного теста:

РО 3.2 Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных.

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,
11. Особенностью приготовления заварного теста является:
12. Для приготовления заварного теста муку необходимо:
13. В состав заварного теста входят следующие продукты:
14. При приготовлении заварного теста меланж добавляется:
15. При жидком тесте необходимо:
16. Формовка или отсадка теста производится:
17. Температура выпечки заварного теста:
18. Выпеченный заварной полуфабрикат должен быть:
19. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

20. Водопоглощительная способность муки зависит от:
21. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
22. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
23. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
24. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
25. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
26. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
27. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
28. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
29. Клейстеризация крахмала это:
30. Как влияет сахар на набухание белков муки?
 - снижает набухание белков;
 - увеличивает набухание белков;
 - не влияет;
 - влияет на температуру;
 - повышает набухание муки.

РО 3.3 Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные.

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
4. Для выпечки мелкоштучных изделий используются:
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?
11. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
12. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
13. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
14. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
15. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
16. Процесс сбивания белков должен производиться при полном

17. Пралине лучшего качества получается с использованием:
18. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?
19. Какой сироп готовят для крема Шарлот?
20. Что добавляют в крем белковый для укрепления структуры белка?
21. Меланж это:
22. К микробиологическим разрыхлителям относятся:
23. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
24. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
25. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
26. Для чего используют марципан?
27. Воздушные пирожные?
28. Пирожные "Буше" относятся?
29. При помощи кондитерской гребенки на поверхность изделий наносят?
30. Из крошкового полуфабриката готовят пирожное?

РО 3.4 Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.

1. Сколько технологических операций выполняет сменный механизм МВ?
2. По какому признаку можно определить что ТЭНы пекарного шкафа включены?
3. Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бочка при использовании пруткового взбивателя?
4. Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?
5. Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса жидкого теста (в процентах)?
6. Для замеса какого теста предназначена машина МТМ-15?
7. Какое приспособление предотвращает травму рук при работе на
8. Назовите лопасть для замеса бисквитного теста
9. Назовите рабочие инструменты тестораскаточной машины
10. Укажите производительность машины МТМ-15
11. Когда и как загружается продукт в просеиватель МП.
12. Для просеивания каких продуктов используют ПМ - 900?
13. Какие из двух просеивателей используют для просеивания не только муки, но и других продуктов?
14. Какова последовательность эксплуатации электрического пекарного шкафа?
15. Назначения сменного механизма МС-3-40.
16. Как удаляются не просеивающиеся частицы, оставшиеся внутри барабана ПМ-900?
17. Какой взбиватель предназначен для приготовления крутого теста.

18. Почему при загрузке рабочей камеры маслом продукт необходимо помещать в противоположной стороне от взбивателя?
19. Укажите назначение крышки – решетки в машине МТМ-15
20. Назовите стандартную влажность муки