

## ҚУМАШ НУРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

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

\_\_\_\_\_ К. К. Бисекенова

2023ж.г.



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

### Емтихан сессиясына шығарылатын сұрақтар

Мамандығы:	07210300 «Нан пісіру, макарон және кондитерлік өнімдер»
Біліктілік:	«3W07210302 – Кондитер»
Оқыту нысаны:	күндізгі
Базасында:	Негізгі орта білім беру
Курс	2
Семестр	4
Модуль	ПМ 3 «Торттар мен пирожныйлар дайындау және безендіру процесін жүргізу»

Оқу нәтижесі	Модульді қалыптастыратын пәндер	Сұрақтар саны	Жасаған
ОН 3.1.	Қарапайым көпшілікке арналған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.	20	Мұқият А
ОН 3.2.	Торттар мен пирожноелардың күрделі түрлерін дайындау және әрлеу.	30	Мұқият А
ОН 3.3.	Ерекше және тапсырыс бойынша жасалған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу	30	Мұқият А
ОН 3.4.	Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.	20	Мұқият А

### **ОН 3.1. ҚАРАПАЙЫМ КӨПШІЛККЕ АРНАЛҒАН ТОРТТАР МЕН ПИРОЖНОЕЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ӘРЛЕУ.**

1. Құс сүті тортында қандай глазурь қолданылады.
2. Құс сүті тортында қандай жартылай фабрикат қолданылады
3. Эклер пирожныйының қамыры қандай болады ?
4. Наполеон пирожныйының кремінің органолептикалық көрсеткіші (түсі) бойынша қандай болады?
5. Прага тортының аталу себебі
6. Панчо тортының өзгешелігі
7. Наполеон қамыры қандай болады ?
8. Қызыл бархат қамырына қандай бояғыш қосылады
9. Рафаэлло торты сырты немен безендіріледі
10. Картошка пирожный пайда болу себебі
11. Киндер слайс пирожный жасаудағы жартылай фабрикаттар
12. Карпатка пирожныйы кремі мен қамырының ерекшелігі
13. Қарапайым торттардың жалпы салмағы қанша болады
14. КСРО өмір сүрген кезде патент берілген алғашқы торт
15. Суфле жартылай фабрикатты арқылы жасалатын торт
16. Қарапайым тортты белгілеңіз
17. Балды тортқа арналған қамырдың консистенциясы
18. Картошка пирожныйы сырты немен әрленеді
19. Қамыры қайнату арқылы жасалатын өнімді белгілеңіз
20. Қамыры қайнату арқылы жасалатын өнімді белгілеңіз

### **ОН 3.2. ТОРТТАР МЕН ПИРОЖНОЕЛАРДЫҢ КҮРДЕЛІ ТҮРЛЕРІН ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ӘРЛЕУ.**

1. Айсинг жасау кезіндегі негізі керек зат
2. Күрделі геометриялық пішінді иллюзия тортының сырты немен безендірілген?

3. Мастиканы алмастыра алатын бисквит?
4. Кубик Рубик тортын ойлап тапқан француз аспазшысы?
5. Айсинг дегеніміз?
6. Контур-рельефті безендірудің неше тәсілі бар?
7. Пішінді торт ол қандай торттар?
8. Макарони дегеніміз?
9. Седрик Гролет ойлап тапқан торт?
10. Мариципан дегеніміз не?
11. Мاستика консистенциясы?
12. Изомальт дегеніміз?
13. Изомальттың қанттан айырмашылығы
14. Изомальт таяқшалары қалай пайдаланылады?
15. Қандай торт көп деңгейлі деп аталады?
16. Изомальттан жасалған декор сипаттамасы
17. Мерекелік торттарды монтаждау кезінде қандай тіреуіштер қолданылады?
18. Шоколадты қатайту кезінде шоколад температурасын қай жабдық арқылы білуге болады ?
19. Моти жасауға қандай ұн пайдаланылады?
20. Шоколадтың пішін жасау үшін жұмыс температурасы?
21. Крем дегеніміз?
22. Кремнің әртүрлі түрлері бар:
23. Шарлот кремi қандай заттардан тұрады?
24. Кілегейлі крем консистенциясы әлсіз шығу себебі?
25. Мастика консистенциясы жабысқақ болса не істеу керек?
26. Шоколад, крахмал, глюкоза сироп, маршмеллоудан тұратын жартылай фабрикат

27. Пластикалық шоколад арқылы безендірілетін тортты белгілеңіз
28. Вафли қағазын жапсыруға сәйкес декор түрі
30. Қалқымалы торттарда қолданылатын негізгі құрал

### **ОН 3.3. ЕРЕКШЕ ЖӘНЕ ТАПСЫРЫС БОЙЫНША ЖАСАЛҒАН ТОРТТАР МЕН ПИРОЖНОЕЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ӘРЛЕУ**

1. Балалар торттарын көбінесе қай уақытта жасайды?
2. Вафли суреттерінің неше түрі бар?
3. Үйлену тойына әр адамға неше гр торт кетеді?
4. Воздушная масса жасау үшін қолданылатын ингредиенттер.
5. Корпоративтік торттардың ерекшеліктері?
6. Сандық және әріптік торттың формалары неден құрастырылады.
7. Балаларға арналған тортты қалай қауіпсіз қылып жасауға болады?.
8. Үйлену торты-ның деңгейі бойынша 4 деңгейлі торт үшін қанша кг торт керек?
9. Бенто торттар салмағы?
10. Есептеу кезінде NDS (салық пайызы ) неше % құрайды?
11. Оригами стиліндегі торт әсемдеу ерекшелігі неде?
12. Глобус торты қандай формада?
13. Темперироварние процессі ненің арқасында шоколад температурасын білуге болады ?
14. Арнайы тапсырыспен жасалған торттар не үшін??
15. Үлпілдек масса неден жасалған?
16. Бенто торты қай жылы танымал болды?
17. Француз кондитері Седрик Гролет қандай торт ойлап тапқан?
18. Үлпілдек масса қай тортта қолданылады?
19. Бенто торт десертін қай елде ойлап тапқан?
20. Балаларға арналған тортты қалай қауіпсіз қылып жасауға болады?.
21. Кейк попс ағылшын тілінен аударғанда қандай мағына береді?

22. Кейк попс жасауды алғаш ұсынған, таралуына ықпал тигізген адам
23. Сандық, әріптік торттар кремін жасауда негізгі шикізат
24. Қалыңдық пен күйеужігіт мүсіншелері арқылы безендірілетін торт?
25. Бенто торттың ерекшелігі
26. Шабдалы пішінді пирожныйлардың сырты немен безендіріледі?
27. Велюрге қажет заттар
28. Дайын велюрді өнімге шашу үшін қолданылады?
29. Оригами стиліндегі торт әсемдеу ерекшелігі неде?
30. Глобус торты қандай формада?

#### **ОН 3.4. ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ЖАБДЫҚТАРДЫ, БАҚЫЛАУ-ӨЛШЕУ АСПАПТАРЫ МЕН мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.**

1. Жуу қандай жолмен жүзеге асырылады?
2. Жабдықтардың неше түрлері бар?
3. Вафельница дегеніміз не?
4. Плита салқындағанан кейін не орындалады?
5. Қарапайым микротолқынды пештер қалай басқарылады?
6. Аэрограф неше бөліктен тұрады?
7. Салмақты өлшеу жабдықтарының ережелерінің қанша этаптары бар?
8. Қаптау әдісі қай кезде пайдаланады?
9. Қосалқы (бейтарап) жабдықтардың түрлері?
10. Кондитерлік үстел, әдетте не үшін қолданылады.
11. Стеллаждар мен сөрелер не үшін қажет?
12. Сорғыш шатырлар қай жабдықта қолданылады.
13. Жуу неше тәсілмен жүзеге асырылады?
14. Қолданылуы бойынша машиналар не деп бөлінеді?
15. Сепкіштер өндіріске енетін қандай шикізатты өңдейді?
16. Пышақ тұтқалары қандай материалдан жасалады?

17. Шоколадқа арналған формалар кандай материалдан жасалады?
18. Ойықтар не үшін қолданылады?
19. Қол көпсіткіш не үшін?
20. Тоңазытқыш шкафтар дегеніміз не?