**«Тереңкөл ауданының аграрлық - техникалық колледжі» КМҚК**

**КГКП «Аграрно - технический колледж района Тереңкөл»**

|  |  |
| --- | --- |
| Циклдық- әдістемелік комиссия отырысында қаралды Рассмотрено цикловой методической комиссиейТөрайым / Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Б.Н.Асаинова« 12 » 10 2021ж/г  | «Бекітемін / Утверждаю»«Тереңкөл ауданының аграрлық техникалық колледжі»КМҚК басшысы  Руководитель КГКП «Аграрно-технический колледж района Тереңкөл »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.М Габидулин« 12 » 10 2021 ж/г  |

**КМ 07 «Ұннан жасалған жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру» кешенді емтихан билеттері**

**Билеты комплексного экзамена по:**

**ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»**

**Специальность: 0508000 «Организация питания»**

**Квалификация : 0508022 «Кондитер»**

**Группа: ОП32**

 **Дайындаған / Подготовила:**

**Арнайы пәніннің оқытушысы / преподаватель спец.дисциплин**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Саянова Б.Н.**

**2021 – 2022 оқу жылы / учебный год**

|  |
| --- |
| Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечкаКакие требования Конституции РК по безопасным условиям труда естьПриготовить воздушное тесто, сформировать и выпечь изделие |
| Технология приготовления воздушного теста, формовка и выпечкаОпишите Закон РК о труде в Республике КазахстанПриготовить пряничное тесто заварным способом, сформировать и выпечь изделие |
| Технология приготовления пряничного теста. Перечислите сырье для приготовления тестаДайте определение Закон РК об охране труда в Республики КазахстанПриготовить пряничное тесто, сформировать и выпечь изделие |
| Дайте определение миндальному тестуОрганизация работы выпечного отделенияПриготовить песочное тесто, сформировать и выпечь изделие |
| Технология приготовления пряничного тестаПеречислите основные задачи безопасности труда на предприятиях общественного питанияПриготовить миндальное тесто, сформировать и выпечь изделие |
| Какие существуют способы приготовления миндального тестаКакое оборудование используют в выпечном отделенииПриготовить заварное тесто, сформировать и выпечь изделие |

Технология приготовления песочного теста

Дайте определение трудовому договору

Приготовить бисквитное тесто, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления бисквита с подогревом

Опишите изменение объема теста-хлеба в процессе выпечки

Приготовить бисквит холодным способом, сформировать и выпечь изделие

Из каких операций состоит приготовление бисквитного теста холодным способом (буше)

Кем осуществляется государственное управление охраной труда

Приготовить бездрожжевое тесто, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления бисквитного теста. Какой способ разрыхления применяют для приготовления бисквитного теста

Перечислите основные факторы расторжения трудового договора

Приготовить вафельное тесто, сформировать и выпечь изделие

Перечислите стадии приготовления пряничного теста заварным способом

В каких случаях устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени

Приготовить сдобное пресное тесто, сформировать и выпечь изделие

В чем особенность приготовления заварного теста. До какой температуры охлаждают заварку муки

В чем заключается продолжительность рабочего времени

Приготовить маслянистый бисквит, сформировать и выпечь изделие

Перечислите ингредиенты для приготовления песочного теста. Какие изделия изготавливают из песочного теста

При каких условиях нарушения трудовой дисциплины могут правомерно уволить работника

Приготовить опарное тесто, сформировать и выпечь изделие

Как выпекают изделия из заварного теста. Перечислите ассортимент изделий из заварного теста

Что понимают под безопасностью труда

Приготовить бисквитное тесто теплым способом, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления бисквита. В чем особенность приготовления бисквита буше

Как классифицируются современные кондитерские печи

Приготовить дрожжевое тесто, сформировать и выпечь изделие

Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения

При помощи, каких приборов измеряют температурную среду пекарной камеры

Приготовить тесто для блинчиков, сформировать и выпечь изделие

Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка

Что называют упеком. Какие факторы влияют на степень упека

Приготовить бисквит холодным способом, сформировать и выпечь изделие

Какие способы приготовления масляного бисквита вы знаете

Что понимают под процессом выпечки. Опишите процесс выпечки хлеба

Приготовить бездрожжевое тесто, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления бисквитного теста. Какой способ разрыхления применяют для приготовления бисквитного теста

Опишите способы формования кондитерских изделий. Ротационный способ формования

Приготовить песочное тесто, сформировать и выпечь изделие

Перечислите стадии приготовления пряничного теста заварным способом. Какие изделия изготавливают из пряничного теста

Что понимают под рабочим временем

Приготовить сдобное пресное тесто, сформировать и выпечь изделие

Какие способы приготовления пряничного теста вы знаете

Какие факторы влияют на быстроту выпекания. Опишите способы выпекания

Приготовить бисквит основной, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления миндального теста. Какие изделия изготавливают из миндального теста

Микробиологические процессы в выпекаемом тесте

Приготовить заварное тесто, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления воздушного теста, формовка и выпечка

От чего зависит продолжительность выпечки. Процесс увлажнения тестовых заготовок

Приготовить пряничное тесто сырцовым способом, сформировать и выпечь изделие

Чем отличается масляный бисквит от основного по качеству. Для чего при производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом

Перечислите основные функции государственного управления охраной труда

Приготовить сдобное тесто, сформировать и выпечь изделие

Технология приготовления бисквитного теста. Способы приготовления

Какие технологические требования, предъявляют к хлебопекарной печи

Приготовить тесто сахарное вафельное, сформировать и выпечь изделие