**«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 2021ж/г  |

**КМ 09 «Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді безендіру» кешенді емтихан билеттері**

**Билеты комплексного экзамена по:**

**ПМ 09 «Оформление мучных кондитерских изделий»**

**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 отделки кондитерских изделийЧто понимают под рациональным питаниемПриготовить заварной крем |

Что понимают под желе. Перечислите виды желе

Основные пути для повышения качества продукции

Приготовить сливочный крем

Что понимают под глазировкой. Виды глазирования

Перечислите методы оценки качества продукции и охарактеризуйте их

Приготовить крем «Шарлот»

Виды кремов для отделки кондитерских изделий

Что понимают под качеством продукции

Приготовить масляный крем

Перечислите виды кремов из сливочно-масляного крема

Что понимают под пищевым отравлением

Приготовить крем белковый заварной

Какие торты называют комбинированными

Основная цель стандартизации

Приготовить глазурь сырцовую

Что понимают под отделкой кондитерских изделий

Что понимают под петлей качества услуг

Приготовить шоколадную глазурь (кувертюр)

Диабетические и низкокалорийные кондитерские изделия

Физический метод дезинфекции

Приготовить сахарную мастику

Способы отделки кондитерских изделий

Физические метод консервирования продуктов

Приготовить сахарно сырцовую мастику

Правила расфасовки кондитерских изделий

Какие требования представляет стандарт отрасли к кондитеру

Приготовить шоколадную мастику

Перечислите изделия с пониженным содержанием сахарозы

Что понимают под гигиеной труда

Приготовить шоколадную помадку

Перечислите кисломолочные диетические продукты

Чем прослаивают полуфабрикаты для комбинированных тортов

Приготовить шоколадные фигуры (мелкие)

Дайте определение пирожным и опишите их виды

Правила ношения санитарной одежды

Приготовить шоколадные узоры и фигуры (крупные)

Из каких стадий состоит производство пирожных

Правила перевозки кремовых кондитерских изделий

Приготовить рисовальную массу из глазури

Правила хранения кондитерских изделий

Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук

Приготовить мучную рисовальную массу

Основные процессы изготовления тортов

Что понимают под дезинфекцией и дезинфицирующими средства

Приготовить карамельные украшения

Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы

Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Приготовить крем «Гляссе»

Виды комбинированных тортов

Режимы санитарной обработки пищевого транспорта

Приготовить сироп для пропитывания изделий

Технология приготовления творожного крема

Что понимают под личной гигиеной и санитарной безопасностью

Приготовить желе из агар-агара

Классификация, форма, размер и масса тортов

Опишите требования к инвентарю

Приготовить украшения из посыпок

Чем достигается снижение калорийности изделий из теста

Закон нутриентной адекватности питания

Приготовить украшения из фруктовой рисовальной массы

Маркировка расфасованной продукции

Методы определения показателей качества

Приготовить украшения из фруктов и ягод

Технология приготовления булочки «Янтарной»

Какие помещения относятся к производственной группе

Приготовить украшения из крема

Назовите, из какого теста выпекается булочка «Розовая». Что является низкокалорийной добавкой в этом тесте

Химический метод дезинфекции

Приготовить украшения из помады

Перечислите украшения, выполняемые с помощью трубочек

Опишите правила мытья рук

Приготовить украшения из желатиновой массы