Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Өндірістік оқыту шеберінің
Қарады: директордың
Колледж әдіскері

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методист колледжа

«01» 02 2022 ж.ж.

Бекітемін
Қарады: директордың

Утверждаю
Директор колледжа

«01» 02 2022 ж.ж.

Экзаменационные билеты
ПМ 2 «Выполнение первичной кулинарной обработки
с учетом особенностей используемого сырья»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1

1. Обработка овощей. Формы нарезки овощей.
2. Классификация механического оборудования.
3. Химический состав и пищевая ценность мяса.

Билет № 2

1. Приготовление кнельной массы из рыбы.
2. Устройство картофелечистки периодического действия, принцип работы, правила эксплуатации.
3. Требования к производственным помещениям на ПОП

Билет № 3

1. Химический состав рыбы.
2. Овощерезательные механизмы для сырых овощей, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.
3. Организация работы в овощном цехе

Билет № 4

1. Полуфабрикаты из рыбы, их виды и ассортимент, требования к качеству.
2. Устройство мясорубки, принцип работы, правила эксплуатации.
3. Продукты переработки свежих овощей.

Билет № 5

1.Рецептура, технология приготовления котлетной массы из мяса.
2.Рыбоочистительные машины, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.
3.Химический состав и пищевая ценность рыбы.

Билет № 6

1. Рецептура, технология приготовления рубленой массы из мяса
2. Техника безопасности при работе с электромясорубками
3. Организация работы в мясном цехе

Билет № 7

1. Рецептура, технология приготовления котлетной массы из рыбы
2. Виды промысловых рыб, классификация рыб
3. Организация работы в мясном цехе

Билет № 8

1. Обработка птицы.
2. Правила техники безопасности при работе с овощерезательными механизмами.
3. Организация работы в рыбном цехе.

Билет № 9

1. Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы.
2. Овощерезательные машины для вареных овощей, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.
3. Правила техники безопасности в овощном цехе.

Билет № 10

1. Полуфабрикаты из рубленой массы, требования к качеству.
2. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
3. Организация рабочих мест в овощном цехе.

Билет № 11

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Техника безопасности в мясном цехе.
3. Химический состав свежих овощей.

Билет № 12

1. Нерыбные продукты моря, их виды, характеристика и использование в кулинарии.
2. Полуфабрикаты из овощей.
3. Мясорыхлительная машина, устройство. Принцип работы и правила эксплуатации.

Билет № 13

1. Полуфабрикаты из котлетной массы, требования к качеству и условия хранения.
2. Классификация свежих овощей.
3. Обработка солено - квашеных, сушеных и замороженных овощей.

Билет № 14

1. Полуфабрикаты из говядины, их виды и ассортимент, требования к качеству.
2. Машина для приготовления картофельного пюре, принцип работы и правила эксплуатации.
3. Организация работы в рыбном цехе.

Билет № 15

1. Химический состав мяса птицы и пищевая ценность.
2. Значение оборудования на предприятиях питания.
3. Полуфабрикаты из птицы.

Билет № 16

1. Полуфабрикаты из баранины
2. Мясорубка, устройство, принцип работы и правила эксплуатации
3. Ткани мяса.

Билет № 17

1. Кулинарный разруб бараньей туши. Полуфабрикаты из баранины.
2. Правила ТБ при работе в мясном цехе.
3. Органолептическая оценка свежих овощей.

Акмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Әдістемелік бірлестік отырысында
Қаралды және бекітуге ұсынылды
Колледж әдіскері

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методист колледжа

«01» 02 2022 ж./г

Бекітемін
Колледж директоры

Утверждаю
Директор колледжа

«01» 02 2022 ж./г

Экзаменационные билеты
ПМ 3 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1

1. Рецептура, технология приготовления щей по - уральски
2. Классификация теплового оборудования
3. Химический состав свежих овощей

Билет № 2

1. Рецептура, технология приготовления борща со свежей капустой
2. Устройство электросковороды, принцип работы, правила эксплуатации
3. Рассчитать продажную цену блюда «суп - лапша домашняя» без учета наценки и НДС

Билет № 3

1. Рецептура, технология приготовления борща сибирского
2. Устройство электрического жарочного шкафа ШЖЭСМ - 2К, принцип работы, правила эксплуатации
3. Организация работы раздаточных, их виды и назначение, требования к ним

Билет № 4

1. Рецептура, технология приготовления зраз рыбных из котлетной массы
2.Устройство электрического пищеварочного котла КПЭ - 60, принцип работы, правила эксплуатации
3. Организация складского хозяйства

Билет № 5

1. Рецептура, технология приготовления соуса красного основного
2. Устройство пароварочного аппарата АПЭСМ - 2, принцип работы, правила эксплуатации

3. Виды и задачи снабжения на ПОП

Билет № 6

1. Рецептура, технология приготовления рулета мясного
2.Устройство плиты электрические ПЭСМ - 4ШБ, принцип работы, правила эксплуатации
3. Колбасные изделия, виды, ассортимент, требования к качеству

Билет № 7

1. Рецептура, технология приготовления блюда «бефстроганов»
2. Устройство электрической грили ГЭ, принцип работы, правила эксплуатации
3. Рассчитайте продажную цену плова с учетом наценки без НДС

Билет № 8

1. Рецептура, технология приготовления азу по - татарски
2.Устройство плиты газовой ПСГМ-2Ш, принцип работы, правила эксплуатации
3. Рыбные консервы, виды, ассортимент, требования к качеству

Билет № 9

1. Рецептура, технология приготовления ростбифа
2.Устройство печи конвейерной жарочной, принцип работы, правила эксплуатации
3. Виды меню на ПОП

Билет № 10

1. Рецептура, технология приготовления котлет и биточков из мясной котлетной массы
2. Нерыбные продукты моря, виды, требования к качеству
3. Рассчитайте продажную цену супа молочного с учетом наценки и НДС

Билет № 11

1. Рецептура, технология приготовления соуса томатного
2. Характеристика мяса по термическому состоянию
3. Техника безопасности работы в горячем цехе

Билет № 12

1. Рецептура, технология приготовления рагу из овощей
2. Требования к продовольственному снабжению на ПОП
3. Икра, виды, требования к качеству

Билет № 13

1. Рецептура, технология приготовления голубцов мясных
2.Рассчитайте продажную цену блюда борща с квашеной капустой с учетом наценки и НДС
3. Балычные изделия, виды, требования к качеству

Билет № 14

1. Рецептура, технология приготовления картофельной запеканки
2. Составление меню дневного рациона дня для студентов
3. Продукты переработки свежих овощей

Билет № 15

1. Рецептура, технология приготовления окрошки мясной
2.Требования к горячему цеху, назначение, оборудование, микроклимат, техника безопасности
3.Пресервы, их виды, ассортимент, требования к качеству

Билет № 16

1. Рецептура, технология приготовления солянки сборной мясной
2. Виды рыб по термическому состоянию, используемые на ПОП
3. Документальное оформление отпуска продуктов на производство

Билет № 17

1. Рецептура, технология приготовления шницеля из кур
2. Рассчитайте продажную цену винегрета овощного с учетом наценки и НДС
3. Требования к продовольственному снабжению на ПОП

Билет № 18

1. Рецептура, технология приготовления люля - кебаб из рубленой мясной массы
2. Рассчитайте продажную цену сырников без учета наценки и НДС
3. Техника безопасности при работе с жарочными и пекарными шкафами

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Әдістемелік бірлестік отырысында
Қаралды және, бекітуге ұсынылды
Кешелік меңгерші

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методист колледжа
«01» 06 2022 ж.т.

Бекітемін
Колледж директоры

Утверждаю
Директор колледжа
«01» 06 2022 ж.т.

Экзаменационные билеты
ПМ 1 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1
1. Характеристика муки, химический состав муки, подготовка к производству и условия хранения.
2. Фарши из рыбы, технология приготовления и требования к качеству.

Билет № 2
1. Сахар и подсластители, химический состав, требования к качеству, подготовка к производству и условия хранения.
2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.

Билет № 3
1. Разрыхлители теста.
2. Фарши и начинки из мяса, технология приготовления и требования к качеству.

Билет № 4
1. Технология приготовления ватрушки с творогом
2. Молоко и молочные продукты, химический состав, подготовка к использованию, требования к качеству и условия хранения.

Билет № 5
1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.
2. Растительные масла, химический состав, подготовка к применению, условия хранения.

Билет № 6
1. Технология приготовления пирогов из сдобного дрожжевого теста.
2. Желирующие вещества.

Билет № 7
1. Пищевые красители.
2. Технология приготовления кулебяки из дрожжевого теста.

Билет № 8
1. Пряности, их виды.

2. Технология приготовления пирожков из сдобного дрожжевого теста с различными начинками.

Билет № 9

1. Продукты переработки какао.
2. Технология приготовления ромовой бабы из сдобного дрожжевого теста.

Билет № 10

1. Виды орехов, их химический состав.
2. Технология приготовления блинов из дрожжевого теста.

Билет №11

1. Фруктово – ягодные полуфабрикаты
2. Технология приготовления булочек бриошь из сдобного дрожжевого теста.

Билет № 12

1. Рецептура, технология приготовления фаршей из овощей.
2. Технология приготовления куличей из сдобного дрожжевого теста.

Билет № 13

1. Усилители вкуса и аромата.
2. Рецептура, технология приготовления оладий из дрожжевого теста.

Билет № 14

1. Рецептура, технология приготовления круассанов из дрожжевого слоеного теста.
2. Маргарин, характеристика и подготовка к производству.

Билет № 15

1. Рецептура, технология приготовления пирожков жаренных. Требования к качеству.
2. Сливочное масло, химический состав, требования к качеству, подготовка к производству.

Билет № 16

1. Рецептура, технология приготовления баурсаков из дрожжевого теста.
2. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста.

Билет № 17

1. Рецептура, технология приготовления хвороста из дрожжевого теста
2. Разделка дрожжевого теста.

Билет № 18

1. Рецептура, технология приготовления пончиков из сдобного дрожжевого теста.
2. Фарши из молочных продуктов.

Билет № 19

1. Рецептура, технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Животные жиры.

Билет № 20

1. Рецептура, технология приготовления самсы из дрожжевого слоеного теста.
2. Процессы, происходящие при замесе теста.

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Әдістемелік бірлестік отырысында
Қаралды және бекітуге ұсынылды
Колледж әдіскері

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методист колледжа
«01» 02 2022 ж./г.

Бекітемін
Колледж директоры

Утверждаю
Директор колледжа
«01» 02 2022 ж./г.

Экзаменационные билеты
ПМ 2 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1
1. Приготовление бисквита основного, рецептура, технология приготовления, виды брака
2. Просеиватель МПМВ - 300, устройство, принцип работы, правила эксплуатации

Билет № 2
1.Приготовление трубочки слоеной с белковым кремом
2.Тестомесильная машина ТММ – 1М, устройство, принцип работы, правила эксплуатации

Билет № 3
1. Технология приготовления кексов из песочного теста, рецептура, требования к качеству
2. Технология приготовления рулета с кремом из бисквитного теста

Билет № 4
1. Технология приготовления пирога «Киш с курицей и грибами», рецептура, требования к качеству
2. Просеиватель МПМ – 800, устройство, принцип работы, правила эксплуатации

Билет № 5
1. Технология приготовления слоеного теста, рецептура, виды брака
2. Технология приготовления печенья из песочного теста, рецептура, требования к качеству

Билет № 6
1.Технология приготовления пирогов из песочного теста с творогом и курагой, рецептура, требования к качеству
2. Тестомесильная машина МТМ – 15, устройство, принцип работы, правила эксплуатации

Билет № 7
1.Технология приготовления бисквитного теста с наполнителями, рецептура, требования к качеству
2. Технология приготовления трубочки с кремом из заварного теста, рецептура, требования к качеству

Билет № 8
1. Технология приготовления пирожков из слоеного теста, рецептура, требования к качеству
2. Машина кондитерская универсальная МКУ – 400, устройство, принцип работы, правила эксплуатации

Билет № 9

1. Технология приготовления заварного теста, рецептура, виды брака
2. Технология приготовления масляного бисквита, рецептура, требования к качеству

Билет № 10

1.Технология приготовления сиропов для пропитывания, рецептура, виды сиропов и требования к качеству
2. Технология приготовления пирогов из слоеного теста, рецептура, требования к качеству

Билет № 11

1.Технология приготовления эклеров из заварного теста, рецептура, требования к качеству
2. Тестомесильная машина МТИ – 100, устройство, принцип работы и правила эксплуатации

Билет № 12

1.Назначение и устройство кондитерского цеха
2.Технология приготовления самсы из слоеного теста с мясом, рецептура, требования к качеству

Билет № 13

1. Технология приготовления сиропов для глазирования, рецептура, требования к качеству
2. Технология приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом», рецептура, требования к качеству

Билет № 14

1.Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо с орехами», рецептура, требования к качеству
2. Приборы и приспособления для выпечки мучных кондитерских изделий

Билет № 15

1. Технология приготовления торта «Медовый», рецептура, требования к качеству
2. Санитарные требования к рабочему месту кондитера

Билет № 16

1. Технология приготовления курника с мясом и грибами из слоеного теста, рецептура, требования к качеству
2. Санитарные требования к упаковке кондитерских изделий

Билет № 17

1.Технология приготовления расстегаев из слоеного теста с мясными и рыбными начинками, рецептура, требования к качеству
2.Технология приготовления торта «Листопад» из песочного теста, рецептура, требования к качеству

Билет № 18

1. Технология приготовления пирожного бисквитного с кремом, рецептура, требования к качеству
2. Технология приготовления кулебяки из слоеного теста с различными фаршами и начинками, рецептура, требования к качеству

Билет № 19

1. Технология приготовления торта из песочного теста «Ландыш», рецептура, требования к качеству
2. Технология приготовления пиццы из слоеного теста, рецептура, требования к качеству

Билет № 20

1. Технология приготовления круассанов, рецептура, требования к качеству
2. Технология приготовления пирожных из бисквитного теста «Макаронс», рецептура, требования к качеству

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Әдістемелік бірлестік отырысында
Қаралды және, бекітуге ұсынылды
Колледж әдіскері

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методист колледжа
«01» 02 2022 ж/г.

Бекітемін
Колледж директоры
Утверждаю
Директор колледжа
«01» 02 2022 ж/г

Экзаменационные билеты
ПМ 3 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1
1. Виды отделочных полуфабрикатов для отделки мучных кондитерских изделий, их назначение
2. Карамель, рецептура, технология приготовления, требования к качеству

Билет № 2
1. Сырцовая сахарная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Желе для отделки кондитерских изделий

Билет № 3
1.Крем «Шарлотт», рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2.Взбивальная машина МВ – 35, устройство, принцип работы и правила эксплуатации

Билет № 4
1. Сахарная заварная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Взбивальная машина МВ – 6, устройство, принцип работы и правила эксплуатации

Билет № 5
1. Технология приготовления крема «Шарлотт» с различными наполнителями, рецептура, требования к качеству
2. Взбивальная машина МВ – 60, устройство, принцип работы и правила эксплуатации

Билет № 6
1. Шкаф электрический секционно – модулированный ШЭСМ – 2К, устройство, принцип работы и правила эксплуатации
2. Технология приготовления «Гляссе», рецептура, требования к качеству

Билет № 7
1. Технология приготовления крема белкового заварного, рецептура, требования к качеству
2. Кондитерская электрическая печь – 400, устройство, принцип работы и правила эксплуатации

Билет № 8
1. Кондитерский шоколад для отделки тортов и пирожных, рецептура, требования к качеству
2. Крем белковый заварной, рецептура, технология приготовления, требования к качеству

Билет № 9
1. Крем «Зефир», рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Приспособления и инвентарь для приготовления и отделки тортов

Билет № 10

1. Пирожное бисквитное «фруктово - желейное», рецептура, технология приготовлен требования к качеству
2. Крем заварной, рецептура, технология приготовления, требования к качеству

Билет № 11

1. Сырно - сливочный крем, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Технология приготовления бисквитно – кремового торта «Сказка», рецептура, требования качеству

Билет № 12

1. Крем из сливок, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Глазурь сырцовая для глазирования поверхности, рецептура, технология приготовлен требования к качеству

Билет № 13

1. Виды посыпок, приготовление, требования к качеству
2. Молочный шоколад для отделки кондитерских изделий, требования к качеству

Билет № 14

1. Марципан, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Крем на крахмале, рецептура, технология приготовления, требования к качеству

Билет № 15

1. Желе для прослойки тортов и пирожных, рецептура, технология приготовления, требовани качеству
2. Технология приготовления торта из заварного теста «Дамские пальчики», рецепту технология приготовления, требования к качеству

Билет № 16

1. Карамель для оформления тортов, рецептура, технология приготовления, требования качеству
2. Технология приготовления крошкового пирожного «Картошка с кремом», рецепту требования к качеству

Билет № 17

1. Технология приготовления торта из слоеного теста «Наполеон», рецептура, требовани качеству
2. Крем белковый с желатином, рецептура, технология приготовления, требования к качеству

Билет № 18

1. Крем «Птичье молоко», рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Технология приготовления бисквитно – кремового торта «Прага», рецептура, требовани качеству

Билет № 19

1. Пирожное бисквитное «фруктово - желейное», рецептура, технология приготовлен требования к качеству
2. Крем заварной, рецептура, технология приготовления, требования к качеству

Билет № 20

1. Сырно - сливочный крем, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Технология приготовления бисквитно – кремового торта «Сказка», рецептура, требовани качеству

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Бекітемін
Колледж директоры

Ұсынылған
Директор колледжа
«01» 06 2022 ж./г.

Единодушно одобрено
Одобрено на заседании методического объединения
и рекомендовано к утверждению
Методист колледжа
«01» 06 2022 ж./г.

Экзаменационные билеты
ПМ 7 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1

1. Рецептура, технология приготовления сдобного дрожжевого безопарного теста
2. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации электрических плит ПЭСМ
3. Назначение и устройство кондитерского цеха

Билет № 2

1. Рецептура, технология приготовления сдобного дрожжевого опарного теста
2. Устройство электросковороды, принцип работы, правила эксплуатации
3. Инвентарь кондитерского цеха, назначение и санитарные требования к инвентарю

Билет № 3

1. Рецептура, технология приготовления песочного теста
2. Устройство электрического жарочного шкафа ШЖЭСМ - 2К, принцип работы, правила эксплуатации
3. Приготовление заварного пирожного «Эклер с кремом»

Билет № 4

1. Рецептура, технология приготовления заварного теста
2. Санитарные требования к выпечке изделий из различных видов теста
3. Рецептура, технология приготовления пирогов закрытых из сдобного дрожжевого теста, требования к качеству

Билет № 5

1. Рецептура, технология приготовления песочного печенья «масляное», требования к качеству
2. Правила техники безопасности с тепловым оборудованием
3. Технология приготовления бисквита буше, требования к качеству

Билет № 6

1. Рецептура, технология приготовления дрожжевого слоеного теста
2. Устройство кондитерской электрической печи КЭП - 400

3. Рецептура, технология приготовления ватрушки с творогом из сдобного пресного теста, требования к качеству

Билет № 7

1. Рецептура, технология приготовления рулета со сливочным кремом из бисквитного теста
2. Малогабаритный просеивателя МПМВ - 300, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации
3. Санитарные требования к хранению готовой кондитерской продукции

Билет № 8

1. Рецептура, технология приготовления бисквитного теста с подогревом
2. Взбивальная машина МВ - 35, назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации
3. Инвентарь для выпечки и отделки полуфабрикатов из различных видов теста

Билет № 9

1. Рецептура, технология приготовления сдобного пресного теста
2. Санитарные требовании к рабочему месту для разделки изделий из дрожжевого теста
3. Назначение и устройство электрофритюрницы ФЭСМ -20, принцип работы и правила эксплуатации

Билет № 10

1. Рецептура, технология приготовления кекса столичного из песочного теста
2. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации тестораскаточной машины МРТ -60
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера

Билет № 11

1. Рецептура, технология приготовления коржиков из песочного теста
2. Изделия из блинчатого теста, ассортимент и требования к качеству
3. Процессы, происходящие при выпечке изделий

Билет № 12

1. Рецептура, технология приготовления пряничного теста сырцовым способом
2. Рецептура, технология приготовления вафельного теста, недостатки изделий из вафельного теста
3. Разрыхлители теста

Билет № 13

1. Рецептура, технология приготовления пирожков печеных из сдобного дрожжевого теста
2. Рецептура, технология приготовления бисквита «Прага»
3. Яйца и яйцепродукты, химический состав, подготовка к производству требования к качеству

Билет № 14

1. Рецептура, технология приготовления пряничного теста заварным способом

2. Рецептура, технология приготовления кулебяки из сдобного дрожжевого теста, требования к качеству

3. Отделка сформованных изделий из дрожжевого теста

Билет № 15

1. Рецептура, технология приготовления коржиков из песочного теста

2. Изделия из блинчатого теста, ассортимент и требования к качеству

3. Процессы, происходящие при выпечке изделий

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Әдістемелік бірлестік отырысында
Қаралды және, бекітуге ұсынылды
Колледж әдіскері

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методист колледжа

«01» 02 2022 ж.

Бекітемін
Колледж директоры

Утверждаю
Директор колледжа

«01» 02 2022 ж.

Экзаменационные билеты
ПМ 9 «Оформление мучных кондитерских изделий»
Специальность «Организация питания»

Билет № 1

1. Сироп, виды сиропов, их применение, рецептура, технология приготовления
2. Украшения из желе

Билет № 2

1. Помада, виды помад, их применение, рецептура, технология приготовления
2. Украшения из шоколада

Билет № 3

1. Виды кремов. Их применение и требования к качеству
2. Подготовка бисквитного полуфабриката для рулета

Билет № 4

1.Белковый крем, виды, применение, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Украшения фруктами, цукатами при отделке пирожных и тортов

Билет№5

1. Крем сливочный, виды, применение, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Украшения из помады, глазури сырцовой и шоколадной

Билет № 6

1. Шоколад, виды, применение, правила работы с шоколадом
2. Украшения из марципана

Билет № 7

1. Сахарная мастика, виды, применение и требования к качеству
2. Украшения из карамели

Билет № 8

1. Заварной крем, рецептура, технология приготовления, требования к качеству
2. Санитарные требования к упаковке кондитерских изделий

Билет № 9

1. Крем из взбитых сливок, применение, требования к качеству
2. Подготовка выпеченного бисквитного полуфабриката для отделки пирожных

Билет № 10

1. Рисовальные массы, их виды, применение и требования к качеству
2. Виды узоров для отделки пирожных и тортов

Билет № 11

1. Трафареты для нанесения рисунка на торт
2. Санитарные требования к хранению кондитерских изделий

Билет № 12

1. Готовые украшения для отделки кондитерских изделий
2. Правила работы с сахарной мастикой

Билет № 13

1. Отделка торта марципаном
2. Подготовка выпеченного заварного полуфабриката для изготовления пирожных

Билет № 14

1. Шоколад, виды, применение, правила работы с шоколадом
2. Украшения из марципана

Билет № 15

1. Сахарная мастика, виды, применение и требования к качеству
2. Украшения из карамели