

**«Тамақ дайындау технологиясы» пәнінен
0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне
мемлекеттік емтихан сұрақтары**

1. Ауыл шаруашылық құстарын, жабайы құстарды және қояндарды механикалық өңдеудің технологиялық сұлбасы. Құстардан жасалған жартылай фабрикаттар?
2. Шеміршек қаңқасы бар балықты өңдеу кезіндегі операциялардың кезектілігін баяндаңыз?
3. Бұршақты пісіру ерекшеліктерін түсіндіріңіз?
4. Сүзбе тағамдарын баяндаңыз?
5. Жылулық өңдеудің аралас тәсілдеріне сипаттама беріңіз?
6. Балықтан жасалған жартылай фабрикаттарды сату шарттары мен мерзімдерін атаңыз?
7. Етті механикалық өңдеу операциясының кезектілігін атаңыз?
8. Шеміршек қаңқасы бар балықты өңдеу кезіндегі операциялардың кезектілігін баяндаңыз?
9. Құстарды өңдеу кезіндегі операциялардың кезектілігін баяндаңыз?
10. Туралған өнімдерді дайындау үшін қолданылатын ұшаның бөліктерін атаңыз?
11. Көкөністерден жасалған жартылай фабрикаттарды сақтау және сату шарттарын, мерзімдерін баяндаңыз?
12. Картоптың қараю себептерін атаңыз?
13. Жоғары дәрежедегі дайын жартылай фабрикаттарға сипаттама беріңіз?
14. Жылу өңдеу тәсілдерінің жіктелуін баяндаңыз?
15. Макарон өнімдерін пісіру тәсілдерін атаңыз?
16. Бұқтырылған ет тағамдары. Дайындау тәсілдері?
17. Көкөністерден раганы дайындаудың технологиялық схемасы?
18. Ірі және порциялық табиғи куспен қуырылған ет тағамдарын дайындаудың технологиялық процесі?
19. СВЧ-қыздыруды қолдану саласын атаңыз?
20. Көкөністерді өңдеудің технологиялық сұлбасы. Көкөніс ұлпаларының химиялық құрамы мен құрылысының ерекшеліктері?
21. Жылулық өңдеудің көмекші тәсілдеріне сипаттама беріңіз?
22. Сиыр етінен, алынатын ірі кесекті, порциялық және ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды атаңыз, оларды аспаздық пайдалану?
23. Жылулық өңдеудің аралас тәсілдеріне сипаттама беріңіз?
24. Көкөністерді кесудің қарапайым және күрделі түрлерін атаңыз?
25. Жылулық өңдеудің аралас тәсілдеріне сипаттама беріңіз?
26. Бұзау ұшасын өңдеу. Ірі кесекті, порциялық, ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды дайындау тәсілдері?

Оқытушы: Габрильянц Э

БЕКІТЕМІН

Директордың оқу – әдістеме істері
жөніндегі орынбасары

Розакулова Н.А

« 13.02 » 2021 ж.

«Тауартану» пәнінен

**0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне
мемлекеттік емтихан сұрақтары**

1. Өнімнің құрамы оның сапасы мен сақталуына қалай әсер етеді?
2. Өнімнің күлділігі дегеніміз не, ол оның сапасына қалай әсер етеді?
3. Бомбаж дегеніміз не? Қандай түрлерін ажыратады?
4. Балық және балық өнімдерінің адам тамақтануындағы маңызы?
5. Балық денесінің құрылымы?
6. Балықтың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы?
7. Балықты тұздау тәсілдері?
8. Мұздатылған балықтың сапасына қойылатын талаптар?
9. Жартылай дайын ет өнімдерін орау және сақтау?
10. Құстың сапасына қойылатын талаптар?
11. Шұжық өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар?
12. Майлар мен ақуыздардың сіңімділігі мен қоректік құндылығы неге байланысты?
13. Ферменттердің әсерінен азық-түлік өнімдерінде өтетін процестерді атаңыз?
14. Тағам өнімдерінің түсі, дәмі (қышқыл, ащы, шыдамды) және хош иісі не байланысты?
15. Тамақ өнімдері сапасының негізгі көрсеткіштерін атаңыз?
16. Өнімдерді сақтау жағдайларына қойылатын негізгі талаптарды атаңыз?
17. Консервілеудің әртүрлі әдістері неде?
18. Өнімнің түрі, сорты және асортименті дегеніміз не?
19. Ашытылған қырыққабат, тұздалған қияр және 1-ші, 2-ші сортты қызанақ сапасына қандай талаптар қойылады?
20. Балық және балық өнімдерінің адам тамақтануындағы маңызы?
21. Қант, крахмал және клетчатка адамның тамақтануында қандай рөл атқарады?
22. Тағам өнімдерінің түсі, дәмі (қышқыл, ащы, шыдамды) және хош иісі не байланысты?
23. Консервілеудің әртүрлі әдістері неде?
24. Тірі балықтың сапасына қойылатын талаптар?
25. Құстардан котлет массасын дайындаудың технологиялық процесін, оны пайдалануды баяндаңыз?
26. Салқындатылған балықтың сапасына қойылатын талаптар?




Оқытушы: Габрильянц Э

БЕКІТЕМІН
Директордың оқу-әдістеме істері
жөніндегі орынбасары
Розакулова Н.А
« 13 » 08 2021 ж.

**«Жабдық» пәнінен
0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне
мемлекеттік емтихан сұрақтары**

1. Машиналар туралы жалпы мәліметтер?
2. Кесетін жабдық жұмыс принципі?
3. Нан турайтын машиналар ?
4. Гастрономиялық тауарларды турауға арналған машиналар?
5. Ұнтақтағыш жабдық?
6. Пакоджет жұмыс принципі?
7. Ыдыс жуатын машиналар?
8. Салмақ өлшеуіш жабдық?
9. Балық тазалау машинасы ?
10. Электрлі кофе қайнатқыштар мен жіңішке шұжық пысырғыштар?
11. Тамақ таратуға арналған жабдықтардың жіктелуі. Мармиттер?
12. Өзіне өзі қызмет көрсету желілері?
13. Ұнтақтағыш жабдық?
14. Куттерлер жұмыс принципі?
15. Мұз уатқыштар жұмыс принципі?
16. Коктейлдерді дайындауға арналған машиналар?
17. Бумен пысыру құрылғыларының жіктелуі?
18. Қуыру және пысыру шкафтары?
19. Ет тартқыш жұмысының принципі?
20. Салмақ өлшеуіш жабдықтар түрлері?
21. Котлет қалыптау машинасы?
22. Илеу-араластыру жабдығы?
23. Ет тартқыштар жұмыс принципі?
24. Нан кесудің жұмыс принципі ?
25. Пісіріп-қуыру құрылғысының жіктелуі?
26. Газ пештері жұмыс принципі ?

 Оқытушы: Габрильянц Э

БЕКІТЕМІН
Директордың оқу әдістеме істері
жөніндегі орынбасары
Розакулова Н.А
« 19 » 2021ж.

**«Кәсіби этика және дизайн» пәнінен
0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне
мемлекеттік емтихан сұрақтары**

1. Ыдыстарды безендіруге арналған құралдар. Ою құралдарына сипаттама.
2. Сэндвичтерді безендіру үшін қолданылатын өнімдердің сипаттамасы.
3. Кондитерлік бұйымдарды безендіруге қолданылатын құралдар мен жабдықтар.
4. Безендіру принциптері. Ыдыс-аяқ пен жеңіл тағамдарды безендірудің мүмкін әдістері мен әдістері
5. Қоғамдық тамақтанудағы интерьерді ресімдеуге қойылатын талаптар.
6. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының интерьеріндегі жарық және түс.
7. Қоғамдық тамақтану саласындағы эстетикалық мәдениет туралы түсінік
8. Эстетикалық мәдениет салалары
9. Қоғамдық тамақтану саласындағы кәсіби эстетика
10. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының сауда үй-жайлары интерьерінің эстетикасы.
11. Бұйымның блюде (тарелкада) орналасуы.
12. Дизайн, Интерьер
13. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына арналған жиһаз.
14. Қоғамдық тамақтану персоналын эстетикалық тәрбиелеу.
15. Сусындарды беру үшін шыны ыдысты ресімдеу
16. Фьюжн интерьеріндегі стиль сипаттамасы
17. Дизайн ұғымы, оның түрлері.
18. Тағамдарды және кондитерлік өнімдерді фламбирлеу жүргізу
19. Кондитерлік бұйымдарды безендіру үшін пайдаланылатын құралдар мен мүкәммал.
20. Қазіргі заманғы тағамдарды және кондитерлік өнімдерді әшекейлеу өнеріндегі түстің дұрыс үйлесімі.
21. Ішкі Модерн стилінің сипаттамасы
22. Интерьердегі стиль сипаттамасы
23. Экостиль интерьеріндегі стильдің сипаттамасы.
24. Хай-тек интерьеріндегі стиль сипаттамасы
25. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының залдарын жарықтандыру
26. Аспаздық және кондитерлік өнімдердегі түсі. Түстің тәбетке әсері.
27. Ұлттық колорит. Дизайн мен стильдің өзара байланысы.

Оқытушы: Габрильянц Э



БЕКІТЕМІН

Директордың оқу – әдістеме істері
жөніндегі орынбасары

Розакулова Н.А

« 19 » 2021ж.

**«Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру» пәнінен
0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне
мемлекеттік емтихан сұрақтары**

1. Таңертеңгілік , түстік , кешкі астардың дастархан мәзірі.
2. Кешенді түскі тамақтарды жоспарлау әдісі.
3. Дастархан жабдықтаудың жалпы тәртібі.
4. Асханалық құралдардың күтімі.
5. Асханалық ыдыстар мен құралдардың түрлері.
6. Ыстық сусындарға арналған ыдыстардың түрлері.
7. Мерекелік дастарқанды жабдықтау түрлері.
8. Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру.
9. Банкет шай.
10. Тамақтану орнының классификациясы.
11. Қызмет көрсетуге даяшылардың дайындығы.
12. Темір жолдарда қызмет көрсетуді ұйымдастыру
13. Түрлі елдер үшін ас мәзірін құрастыру
14. Тағамдар мен тіскебасарларды ұсыну реті
15. Банкеттің түрлері
16. Мамандандырылған мейрамханалар
17. Сусындардың берілу температурасы
18. Кешкілік ас мәзірі үшін столды сервиздеу әдісі
19. Кейтерингтердің түрлері және артықшылықтары
20. Банкетте даяшылардың аперитив беру ережелері
21. Шведтік үстелді жабдықтау
22. Асхананың, мейрамхананың, бардың, кафе мен кафитерийдің қызмет көрсетуін ұйымдастыру
23. Метродотельдің мейрамханадағы жауапкершіліктері
24. Тұрмыстық қызмет көрсету тәртібі
25. Банкетте даяшылардың аперитив беру ережелері
26. Жұмыс және оқу орындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру
27. Жабдықтау тарелкелерін қолдану ережелері

Оқытушы: Габрильянц Э



БЕКІТЕМІН
Директордың оқу әдістеме істері
жөніндегі орынбасары

Розақұлова Н.А

« 2021 ж. »

**«Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы» пәнінен
0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне
мемлекеттік емтихан сұрақтары**

1. Ұн дегеніміз не? Ұнның түрлері?
2. Печенье дайындауда толтырғыштардың қандай түрлері қолданылады?
3. Кастред торт қоспасының сипаттамасы
4. Іріңді жартылай фабрикатты дайындау технологиясы
5. Ірімшік торт қоспасын дайындау процесі
6. Айсинг дайындау
7. Бисквит дайындаудың технологиялық процесі
8. Бисквитті жартылай фабрикаттардың сипаттамасы мен ассортимені
9. Құмның жартылай фабрикатын дайындаудың технологиялық процесі
10. Пісірілген жартылай фабрикатты дайындау процесі
11. Пісірілген жартылай фабрикатты дайындау технологиясы
12. Қатпарлы жартылай фабрикаттың сипаттамасы
13. Ауа жартылай фабрикатын дайындау процесі
14. Суфле дайындаудың технологиялық процесі
15. Жженка дайындау технологиясы
16. Шәрбат дайындау технологиясы
17. Шаю үшін шәрбатты дайындау технологиясы
18. Далапты дайындау процесі
19. Ұнтақты дайындау процесі шоколад
20. Белокты Крем дайындау технологиясы
21. Ауа жартылай фабрикатын дайындау технологиясы
22. Әрлеу жартылай фабрикаттарының ассортимені мен мәні
23. Ауа жартылай фабрикатының сипаттамасы
24. Тираждауға арналған шәрбат
25. Помада дайындау процесі негізгі (қант)
26. Кремді (майлы) крем дайындау процесі
27. "Гляссе" Кремі дайындау процесі

Оқытушы: Габрильянц Э