

«Келісемін»

Директордың оқу-өндірістік
жұмысының орынбасары

 Еркенов.Е.Е

«Бекітемін»

Ақсу Политехникалық колледжінің директоры

 Еспаев.С.Т



0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» Біліктілігі: 0508012 «Аспаз» мамандығы бойынша
қортынды аттестатау арналған емтихан сұрақтары
2019-2020 оқу жылы

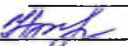
Билет №1

1. Көжелердің классификациясы
2. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы ас мәзірінің түрлері
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №2

1. Борщтар. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Технологиялық карта дегеніміз не?
3. Картоп көжесінің дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №3

1. Щилер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Сүзбеден әзірленген варениктер қалай дайындайды?
3. Кеспек ет. (Гулыш) дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

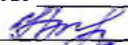
Билет №4

1. Рассольниктер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Ленинградтықтарша пияз қосып қуырылған балық қалай дайындалады?
3. Ромштекс дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №5

1. Солянкалар. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Банкет-фуршет сипаттамасын беріңіз
3. Пияз тұздығын дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №6

1. Жармалармен, бұршақтылармен картопты көже. Ассортименті, дайындау технологиясы
2. Банкет-фуршет кезіндегі қызмет көрсету ретін сипаттаңыз
3. Пияз және қияр қосылған қызыл тұздық дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

Билет №7

1. Пюре-көжелер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Ас мәзіріндегі тағамдардың орналасу ретін сипаттаңыз
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

Билет №8

1. Мөлдір көжелер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Майлықтарға сипаттама беріңіз
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

Билет №9

1. Сүтті көжелер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Коктейль картасына сипаттама беріңіз
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

Билет №10

1. Тәтті көжелер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Ас мәзірі мен шараптар картасын рәсімдеуді сипаттаңыз
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

Билет №11

1. Салқын көжелер. Ассортименті, дайындау технологиясы.
2. Люля-кебаб қалай дайындалады?
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

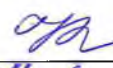
Билет №12

1. Борщты дайындаудың жалпы схемасын құрастыру
2. Фарфор ыдыстарға сипаттама беріңіз
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы Темирханова Г.Т.

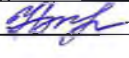
Билет №13

1. Пюре–көже дайындаудың жалпы схемасы
2. Котлет массасы құрамына не кіреді?
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №14

1. Бұқтырылған көкөністерден тағамдар. Ассортименті мен дайындалуы, ұсынылуы
2. Қой және шошқа еттерінен алынатын шала фабрикаттар?
3. Есеп шығару

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №15

1. Қуырылған көкөністерден тағамдар. Ассортименті мен дайындалуы, ұсынылуы.
2. Диеталық тамақтанудың маңызы
3. Пюре –көже дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №16

- 1.Пісірілген көкөністерден тағамдар. Ассортименті мен дайындалуы, ұсынылуы.
- 2.Электр пештерінің жіктелуі
- 3.

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

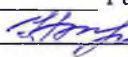
Билет №17

- 1.Бекітірілген көкөністерден тағамдар. Ассортименті мен дайындалуы, ұсынылуы.
2. Диеталардың сипаттамасы
- 3.Негізгі ақ тұздықты дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №18

1. Бұқтырылған көкөністерден тағамдар. Ассортименті мен дайындалуы, ұсынылуы.
2. Емдік тағамдарды дайындау ерекшеліктері
3. Жұмыртқа және пияз қосылған бифштекс дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.А
Арнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т.

Билет №19

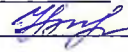
1. Пештің қапқаты ыстық қуысында пісірілген көкөністерден тағамдар. Ассортименті мен дайындалуы, ұсынылуы.
2. Негізгі аспаптардың әрқайсысы не үшін қолданылады?
3. Палау дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.ААрнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т**Билет №20**

1. Саңырауқұлақтан әзірленген тағамдар
2. Құс еттерінің сапасына қойылатын талаптар және олардан дайындалған шала фабрикаттарды сақтау мерзімі ?
3. Сырниктер дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.ААрнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т**Билет №21**

1. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар
2. Шетел асханасының тағамдары
3. «Зразы» тағамының дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.ААрнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т**Билет №22**

1. Балық котлет массасынан әзірленген тағамдар
2. Қосымша аспаптардың әрқайсысы не үшін қолданылады?
3. Макарон өнімдерімен орама дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.ААрнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т**Билет №23**

1. Ыстықта қақталған балықтан (запеченая) әзірленген тағамдар
2. Емдік тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары
3. «Күрішпен тартымдап буда пісірген зразы» дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.ААрнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т**Билет №24**

1. Қуырылған балықтан әзірленген тағамдар
2. Қайнатылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер
3. Бефстрогановты дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы  Гарипова.Г.ААрнайы пән оқытушысы  Темирханова Г.Т

Билет №25

- 1.Бөктірілген балықтан әзірленген тағамдар
2. Қайнатылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер
- 3.Орамжапырақты бұқтырудың дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы



Гарипова.Г.А

Арнайы пән оқытушысы



Темирханова Г.Т

Билет №26

- 1.Ет котлет массасынан әзірленген тағамдар
- 2.Тұздықтар тобы (классификациясы)
- 3.Желе дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы



Гарипова.Г.А

Арнайы пән оқытушысы



Темирханова Г.Т

Билет №27

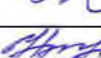
- 1.Сорпалықтардан әзірленген тағамдар
- 2.Ыстықта қақталған ірімшік тағамдары
3. Поляк тұздығы дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы



Гарипова.Г.А

Арнайы пән оқытушысы



Темирханова Г.Т

Билет №28

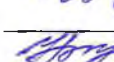
- 1.Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар
2. Бутербродтардың классификациясы
3. Голландық тұздық дайындаудың жалпы схемасын құрастыру

Арнайы пән оқытушысы



Гарипова.Г.А

Арнайы пән оқытушысы



Темирханова Г.Т

Билет №29

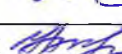
1. Пісірілген ірімшік тағамдары
2. Жабық бутербродтардың ашық бутербродтан айырмашылығы?
3. Шикі көкөністерден дайындалған салаттарды дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

Арнайы пән оқытушысы



Гарипова.Г.А

Арнайы пән оқытушысы



Темирханова Г.Т

Билет №30

- 1.Қуырылған ірімшік тағамдары
2. Құстары мен жабайы қанаттылардан алынатын шала фабрикаттар ?
3. Пісірілген көкөністерден дайындалған салаттарды дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

Арнайы пән оқытушысы



Гарипова.Г.А

Арнайы пән оқытушысы



Темирханова Г.Т