**Мамандығы 10130300 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»**

**Біліктілігі: 3W10130302 «Аспаз» II курс студенттеріне арналған**

**КМ-02 «Емдік мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық техниканы сақтау»**

**модулі бойынша аралық аттестаттау емтихан сұрақтар тізімі**

1.Диеталық тамақтану негіздері

2.Клиникалық тамақтануды ұйымдастырудың негізгі принциптері

3.Аспаздық өнімдердің емдік және профилактикалық ассортименті

4.Клиникалық тамақтануға арналған аспаздық өнімдер мен пісіру технологиясының ерекшеліктері

5. Сақтау түрлері

6.Диеталардың ерекшеліктері

7.Түрлі диеталар үшін тағам дайындау технологиясының ерекшеліктері

8.Диеталық кондитерлік өнімдер

9.Теңгерімді және рационалды тамақтану негіздері

10.Денсаулыққа арналған тағам мәзірі..

11.Сорпалар.

12.Екіншілік ыстық тағамдар.

13 Балалар мен жасөспірімдердің рационалды тамақтануының негіздері

14.Білім беру ұйымдарындағы тамақтандыру

15.Білім беру ұйымдарында тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету

16.Білім беру ұйымдарындағы тамақтандыруды ұйымдастырудың нормативтік-құқықтық базасы

17.Дайын тағамның сапасын бақылау

18.Салқын тағамдар

19.Салқын сорпалар

20.Картоп пен көкөністен жасалған тағамдар.

21. Жарма тағамдары. гарнирлер

22.Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар

23.Тұздықтар.

24. Тәтті тағамдар

25. Суық диеталық тағам

26.Сусындар

27.Диеталық макарон тағамдары

28. Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Жарамдылық мерзімі

29. Ұн өнімдері

30. Тартылған ет

31.Жемістер, жидектер

32.Кептірілген жемістер және жидектер

33.Шоколод өнімдері

34.Мектеп мәзірі

35.Мектеп мәзіріне қойылатын талаптар

36.Бастауыш мектеп асханасына бес күндік таңғы ас мәзірін құрастыру

37. Орта білім беретін мектеп асханасына бес күндік таңғы ас мәзірін құрастыру

38. Жоғары білім беретін мектеп асханасына бес күндік таңғы ас мәзірін құрастыру

39.Бастауыш мектеп асханасына бес күндік түскі ас мәзірін құрастыру

40. Орта білім беретін мектеп асханасына бес күндік түскі ас мәзірін құрастыру

41. Жоғары білім беретін мектеп асханасына бес күндік түскі ас мәзірін құрастыру

42.Бастауыш мектеп асханасына бес күндік түсттен кейінгі (полдник) ас мәзірін құрастыру

43. Орта білім беретін мектеп асханасына бес күндік түсттен кейінгі (полдник) ас мәзірін құрастыру

44. Жоғары білім беретін мектеп асханасына бес күндік түсттен кейінгі (полдник) ас мәзірін құрастыру

45.Жиырма қонаққа Сегіз жас туған күнге ас мәзір құрастыру

46. Отыз қонаққа Он төрт жас туған күнге ас мәзір құрастыру

47.Қырық қонаққа Он жеті жас туған күнге ас мәзірін құрастыру

48.Диеталық мектеп ас мәзірін құрастыру

49. Мектеп оқушыларына арналған көкөніс салатына техникалық карта құру

50. Мектеп оқушыларына арналған сүт ботқасына техникалық карта құру

51. Мектеп оқушыларына арналған вермишель сорпасына техникалық карта құру

52. Мектеп оқушыларына арналған рассольник сорпасына техникалық карта құру

53. Мектеп оқушыларына арналған борщ сорпасына техникалық карта құру

54. Мектеп оқушыларына арналған сиыр етінен жасалған котлетаға техникалық карта құру

55. Мектеп оқушыларына арналған сиыр етінен жасалған гуляшқа техникалық карта құру

56. Мектеп оқушыларына арналған голубцыға техникалық карта құру

57. Мектеп оқушыларына арналған еттен жасалған палауға техникалық карта құру

58. Мектеп оқушыларына арналған қуырылған сиыр етіне техникалық карта құру

59. Мектеп оқушыларына арналған қуырылған тауық етіне техникалық карта құру

60 Мектеп оқушыларына арналған мантыға техникалық карта құру

61. Мектеп оқушыларына арналған ет тұшпарасына техникалық карта құру

62. Мектеп оқушыларына арналған картоптан жасалған тұшпараға техникалық карта құру

63. Мектеп оқушыларына арналған тәтті кекске техникалық карта құру

64. Мектеп оқушыларына арналған картоп қосылған бәлішке техникалық карта құру

65. Мектеп оқушыларына арналған қырыққабат қосылған бәлішке техникалық карта құру

66. Мектеп оқушыларына арналған алма мен джем қосылған тоқашқа техникалық карта құру

67. Мектеп оқушыларына арналған даршын орамдарына техникалық карта құру

68. Мектеп оқушыларына арналған тауық етінен ірімшік және қызанақ қосылған тағамға техникалық карта құру

69. Мектеп оқушыларына арналған тұздықпен жасалған тефтелиға техникалық карта құру

70. Мектеп оқушыларына арналған қарақұмық ботқасына техникалық карта құру

Дайындаған: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Раметуллаева А.А

Емтихан материалдары жаратылыстану - математика бағытындағы арнайы пәндер циклдік - әдістемелік комиссия отырысында қарастырылды және мақұлданды

Хаттама № 9 « 19 » 04 2024 ж

ЦӘК төрағасы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ұмтылқызы Н.