



Утверждаю

Председатель приемной комиссии

З.Клышбаева

2023 г

Примерные вопросы вступительных экзаменов в форме собеседования для поступающих на обучение в колледж на 2023-2024 учебный год по образовательным программам технического и профессионального образования предусматривающим подготовку квалифицированных рабочих кадров
(в рамках предмета «Технология» для общеобразовательных школ)

По специальности 07210100 «Производство мяса и мясных продуктов»

1. Мясные полуфабрикаты.
2. Полуфабрикаты предварительной обработки и кулинарному назначению.
3. Основное сырье для полуфабрикатов из мяса.
4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов.
5. Натуральные полуфабрикаты.
6. Изготовления натуральных полуфабрикатов.
7. Изготовления порционных полуфабрикатов.
8. Колбасные изделия.
9. Мясопродукты и субпродукты.
10. Обвалка. Жиловка мяса.
11. Термическая обработка колбасных изделия.
12. Мясо животных и их назначение в приготовление блюд.
13. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».
14. Субпродукты.
15. Какие блюда из мяса можно приготовить.
16. Мясо птицы.
17. Мясо птицы. Сушка мяса.
18. Мясо какой птицы на Руси называли царской едой.
19. Какая страна считается изобретателем котлет.
20. Для чего мясо до разделки обсушивается.
21. Технология приготовления Бешбармака.
22. Способы мариновки шашлыка.
23. Приготовление Бешбармака из конины.
24. Виды колбасных изделий.
25. Шашлык жарят или тушат.
26. Основные ингредиенты Плова.
27. Сырье.
28. Ткани мяса.
29. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».
30. Маринование мяса.
31. Стейки.
32. Тефтели.
33. Блюда из мяса животных.
34. Шпиковка мяса.
35. Технология приготовления Бешбармака.
36. Полуфабрикаты из рубленой массы.
37. Нарезка полуфабрикатов для плова.
38. Разморозка мяса.

39. Продукты котлетной массы.
40. Рубленая масса.
41. Хранение мясных полуфабрикатов.
42. Категория субпродуктов.
43. На сколько часов замачивают почки говяжьи.
44. Пищевые отходы из мяса.
45. Мясные кости.
46. Мясо для блюда люля-кебаб.
47. Технология приготовления Бешбармака.
48. Панировка мясных полуфабрикатов.
49. Ткани мяса.
50. Цех для обработки мяса.
51. Вырезка.
52. Технология приготовления домашних колбасок
53. Отбивка мяса.
54. Оборудования или инвентари для отбивки мяса.
55. Полуфабрикаты для гуляша.
56. Варка колбасных изделия.
57. Мясные полуфабрикаты.
58. Полуфабрикаты предварительной обработки и кулинарному назначению.
59. Основное сырье для полуфабрикатов из мяса.
60. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов.
61. Натуральные полуфабрикаты.
62. Изготовления натуральных полуфабрикатов.
63. Изготовления порционных полуфабрикатов.
64. Колбасные изделия.
65. Мясопродукты и субпродукты.
66. Обвалка. Жиловка мяса.
67. Термическая обработка колбасных изделия.
68. Мясо животных и их назначение в приготовление блюд.
69. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».
70. Субпродукты.
71. Какие блюда из мяса можно приготовить.
72. Мясо птицы.
73. Мясо какой птицы на Руси называли царской едой.
74. Какая страна считается изобретателем котлет.
75. Для чего мясо до разделки обсушивается.
76. Технология приготовления Бешбармака.
77. Что такое Вырезка.
78. Способы мариновки шашлыка.
79. Виды колбасных изделий.
80. Шашлык жарят или тушат.
81. Что такое Азу.
82. Основные ингредиенты Плова.
83. Сырье.
84. Виды мяса.
85. Обмывание.
86. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».
87. Маринование мяса.
88. Стейки.
89. Рагу. Котлеты домашние.
90. Тефтели, Голубцы.

91. Блюда из мяса животных.
92. Шпиковка мяса.
93. Технология приготовления Бешбармака.
94. Полуфабрикаты из рубленой массы.
95. Нарезка полуфабрикатов для плова.
96. Разморозка мяса.
97. Натуральные полуфабрикаты из рубленой массы.
98. Продукты котлетной массы.
99. Рубленая масса.
100. Хранение мясных полуфабрикатов.