**Білікті жұмысшы кадрларды даярлауды көздейтін техникалық және кәсіптік білімнің білім беру бағдарламалары бойынша 2020-2021 оқу жылында колледжге түсушілерге арналған түсу емтихандары бойынша әңгімелесу нысанында қойылатын сұрақтар жобасы**

*(жалпы білім беретін мектептегі «Технология» пәні шеңберінде)*

**0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы**

**№ 1**

1. Салаттарды дайындау үшін көкөністерді өңдеу.
2. Эссе «Мен тандаған мамандық»

**№2**

1. Ет кескен пышақпен, салат турауға пайдалануға болады ма.
2. Эссе «Мен мамандықтан не күтемін».

**№3**

1. Көкөніс цехында бірнеше қызметкерлер пышақты қалай алып жүру керек.
2. Эссе «Өз жұмысының маманы қандай болуы керек»

**№4**

1. Көкөністерді турау түрлері, сорпа тағамдары мен салатқа туарудың айырмашылықтары.
2. Эссе «Мен өзімді қалай дамыта аламын».

**№5**

1. Тазартылған картоп қарайтпау жолдары.
2. Эссе «Мамандық таңдау».

**№6**

1. Орамжапырақ түрлері.
2. Эссе «Менің мамандықты иеленуге алға қоятым мақсаттарым»

**№7**

1. Адам өмірінде көкөністердің алатын рөлі.
2. Эссе «Мамандықтан қателеспеудің маңызы».

**№8**

1. Көкөністерді сақтау. Ортаның ылғалдылығы мен ауа қысымы.
2. Эссе «Аспаз мамандығының ерекшелігі».

**№9**

1. Халық медициансында неліктен пияз бен сарымсақты қолданылуы.
2. Эссе «Менің алға қойған мақсаттарым».

**№10**

1. Витаминдер дегеніміз. Авитаминоз.
2. Эссе «Менің армандаған мамандығым».

**№11**

1. Каротин дегеніміз.
2. Эссе «Аспаз болу - өнер».

**№12**

1. Сыртық түріне байланысты балықтардың сипаттамасы.
2. Эссе «Аспаз болу - мәртебе»

**№13**

1. Пайдалы заттарға бай балықтар.
2. Эссе «Аспаз – сұранысқа ие мамандық».

**№14**

1. Ақуыз дегеніміз.
2. Эссе «Мен қалайтын мамандық».

**№15**

1. Балықты сақтау жағдайы.
2. Эссе «Мен армандайтын мамандық».

**№16**

1. Балықты қабыршақтардан қалай тазарту.
2. Эссе «Аспаз мамандығының жақсы-жаман жақтары».

**№17**

1. Балық консервісінің бұзылғандығындағы ақау.
2. Эссе «Балықтың адам тамақтануында алатын орны».

**№18**

1. Шаян тәрізді балық емес қандай өнімдерді дайындайды.
2. Эссе «Балық емес өнімдердің пайдасы мен зияны».

**№19**

1. Еттің құндылығы.
2. Эссе «Адам тамақтануында еттің алатын орны».

**№20**

1. Еттің түрлері.
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№21**

1. Ұшаның қай бөлігі субөнімдерге жатады.
2. Эссе «Субөнімдердің пайдасы мен зияны».

**№22**

1. Ірі кесектерден үлестік (порциялық) кесектерді ажырату.
2. Эссе «Менің армандарым».

**№23**

1. Сиыр және шошқа етінің айырмашылығы.
2. Эссе «Адам тамақтануында еттің алатын орны».

**№24**

1. Пісірілген шұжықтың консистенциясы, реңіне қарай сиппаттамасы.
2. Эссе «Менің алға қойған мақсаттарым».

**№25**

1. Қай шұжық ұзақ сақталады: пісірілген шұжық немесе сүрленген шұжық, неліктен?
2. Эссе «Шұжықтың пайдасы».

**№26**

1. Котлеттік массасы.
2. Эссе «Мен қалайтын болашақ».

**№27**

1. Котлеттік массадан дайындалатын шалафабрикаттар.
2. Эссе «Өз ісінің маманы».

**№28**

1. Кәуәп қай асхананың ұлттық тағамы.
2. Эссе «Мамандық таңдаудың маңыздылығы».

**№29**

1. Кәуәп жылумен өңдеудің қандай түрінен өтеді.
2. Эссе «Менің талпынысым».

**№30**

1. Манты, тұшпара тағамын қалай дайындайды.
2. Эссе «Сүйікті мамандыққа қол жеткізу».

**№31**

1. Вареники кімнің ұлттық тағамы.
2. Эссе «Ұлттық тағамдардың маңызы».

**№32**

1. Қандай салқын сусындарды білесіз?
2. Эссе «Адам өмірінде сусындардың алатын орны».

**№33**

1. Шай қайнату тәсілі .
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№34**

1. Диеталық тамақтану.
2. Эссе «Дұрыс тамақтанудың алатын орны».

**№35**

1. «Қоғамдық тамақтандыру мекемесі» термині .
2. Эссе «Тамақтанудың маңызы».

**№36**

1. Мейрамхана асханадан қалай ерекшеленеді .
2. Эссе «Мамандықтың маңыздылығы».

**№37**

1. «Сапа» сөзін қалай түсінесіз.
2. Эссе «Тағам сапасының маңыздылығы».

**№38**

1. Біртұтас киім формасы дегеніміз№
2. Эссе «Аспаздықтың сырлары».

**№39**

1. Аспаз - шығармашылық адам, суретші, химик, физик, ақын.Осы сөздерді қалай түсінесіз.
2. Эссе «Менің алға қойған мақсаттарым».

**№40**

1. «Аспаздық» деген сөзді қалай түсінесіз.
2. Эссе « Менің мамандығым – менің болашағым».

**№41**

1. Сіз қандай аспаздық теле- шоуларын білесіз.
2. Эссе «Мен қалайтын болашақ».

**№42**

1. «Санитария» сөзін қалай түсінесіз .
2. Эссе «Аспаздықтағы тазалықтың орны».

**№43**

1. «Аспаз» мамандығы сіз үшін нені білдіреді.
2. Эссе «Мамандықты қалай таңдау керек»

**№44**

1. Қандай тамақ түрлерін дайындай аласыз.
2. Эссе «Дұрыс тамақтанудың маңызы».

**№45**

1. Әлем асханасының қай түрлерінің тамақтары қызықтырады.
2. Эссе «Менің мақсатыма деген талаптарым».

**№46**

1. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінің қандай түрлерін білесіз.
2. Эссе «Өз мамандығыңа деген қызығушылық»

**№47**

1. Қандай жабдық түрлері қоғамдық тамақтандыруға арналған.
2. Эссе «Өз мақсатыңа деген талпыныс».

**№48**

1. Тамақтандыру объектісінде қолданылатын инвентарь.
2. Эссе «Қоғамдық тамақтандыру».

**№49**

1. Бірінші тағамдар
2. Эссе «Сүйікті мамандығыңды табу

**№50**

1. Екінші тағамдар.
2. Эссе «Бірінші тағамдардың маңызы»

**№51**

1. Үшінші тағамдар.
2. Эссе «Менің армандарым».

**№52**

1. Суық тіскебасарлар.
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№53**

1. Қандай жануар еттерін тамақтану мекемелерінде қолданады.
2. Эссе «Адам тамақтануында ет тағамдарының маңызы».

**№54**

1. Көкөністердің түрлері.
2. Эссе «Адам тамақтануында көкөністердің маңызы».

**№55**

1. Балық түрлері.
2. Эссе «Балықтың пайдасы мен зияны».

**№56**

1. Саңырауқұлақтардың түрлері.
2. Эссе «Менің мақсатым».

**№57**

1. Қамырдың қандай түрлерін білесіз.
2. Эссе « Мен қалайтын мамандық».

**№58**

1. Қамырды дайындау үшін қолданылатын өнімдер.
2. Эссе «Өз ісінің маманы қандай болуы керек».

**№59**

1. Жұмыртқадан дайындалатын тағамдар.
2. Эссе «Мамандық таңдаудың маңызы».

**№60**

1. Сүзбеден дайындалатын тағам.
2. Эссе «Адам тамақтануында сүттің маңызы».

**№61**

1. Емдік тамақтану.
2. Эссе «Мен армандайтын болашақ»

**№62**

1. Десерт дегеніміз.
2. Эссе «Мамандықтың қызықтары мен қиындықтары».

**№63**

1. Сіз қандай тәтті тағамдарды білесіз.
2. Эссе «Аспаздықтың ерекшелігі»

**№64**

1. Дұрыс тамақтану туралы не білесіз?
2. Эссе «Өз ісінің маманы қандай болуы керек».

**№65**

1. Адам денсаулығына зиян тамақтар.
2. Эссе «Тамақтанудың маңыздылығы».

**№66**

1. Қандай тез тамақтану орындары бар.
2. Эссе «Мен армандаған мамандық».

**№67**

1. Мұздатылған жемістер мен жидектерді пайдалану.
2. Эссе «Көкөністердің пайдасы мен зияны».

**№68**

1. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден жасалған тағамдар.
2. Эссе «Менің мақсаттарым».

**№69**

1. Теңіз өнімдері.
2. Эссе «Мамандықтың маңызы».

**№70**

1. Неге балық, ет және теңіз өнімдерін мұздату керек.
2. Эссе «Балықтардың пайдасы мен зияны».

**№71**

1. Жартылай дайын өнімдерге қандай өнімдерді жатқызады.
2. Эссе «Менің мамандығым – менің ...»

**№72**

1. Құс етінің бөліктері
2. Эссе «Құс етінен тағам әзірлеу»

**№73**

1. Жеке гигиена дегеніміз...
2. Эссе «Мамандықтың маңызы»

**№74**

1. Аспазға арналған жұмыс киімі.
2. Эссе «Аспаздықты қалай түсінемін»

**№75**

1. Жұмыс орнында тазалықты сақтау
2. Эссе « Аспаздық және тазалық».

**№76**

1. Жұмыс орнындағы қауіпсіздік.
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№77**

1. Өрт қауіпсіздігі.қ
2. Эссе «Жұмыстағы қауіпсіздік».

**№78**

1. Санитарлық кітапша. тамақтану мекемелерінде санитарлық кітапшаның маңызы.
2. Эссе «Мамандықты таңдау маңыздылығы»

**№79**

1. «Дезинфекция» дегеніміз.....
2. Эссе «Аспаздықтағы тазалықтың орны».

**№80**

1. Көженің түрлері.
2. Эссе «Көжелердің дайындалуы».

**№81**

1. «Борщ» пен «щи» сорпаларының айырмашылығы.
2. Эссе «Мен неге бұл мамандықты таңдадым»

**№82**

1. Қандай цехта көже дайындалады.
2. Эссе «Әйгілі аспаздар».

**№83**

1. Неге нан өнімдерің басқа өнімдермен сақтауға болмайды.
2. Эссе «Мен неге бұл мамандықты таңдадым»

**№84**

1. Кондитерлік өнім түрлері
2. Эссе «Мен бұл мамандықты қаншалықты білемін»

**№85**

1. Аспазшы не істей алу керек . Неліктен кәсіпорында санитарлық нормаларды сақтау қажет.
2. Эссе «Аспаздықтың сырлары».

**№86**

1. Арнайы киімге не кіреді.
2. Эссе «Аспаздықтың қиындықтары мен қызықтары».

**№87**

1. Тағам дайындау кезінде арнай бумалардың қажеті бар.
2. Эссе «Әйгілі аспаздар».

**№88**

1. Жарманың түрлері
2. Эссе «Жармадан тағам дайындау»

**№89**

1. Қамырды илеудің алдында неге ұн себіледі.
2. Эссе «Ұнды тағамдардың пайдасы мен зияны»

**№90**

1. Аспазшы үшін ең маңызды құрал.
2. Эссе «Аспаздықтың сырлары»

**№91**

1. Шикізат дегеніміз не.
2. Эссе « Мен неге бұл мамандықты таңдадым»

**№92**

1. Сіз макаронның қандай түрлерін білесіз.
2. Эссе «Мен қалайтын болашақ»

**№93**

1. Крахмал.
2. Эссе «Менің армандарым».

**№94**

1. Гарнир дегеніміз...
2. Эссе «Аспаздық мен тазалық»

**№95**

1. Тұздықтың маңыздылығы.
2. Эссе «Өз ісінің маманы қандай болуы керек»

**№96**

1. Кондитер өнімдерінің түрлері.
2. Эссе «Мамандық таңдаудың маңыздылығы»

**№97**

1. Қопсытқыш түрлері
2. Эссе «Мен негі аспаз болғым келеді»

**№98**

1. «Аспаз» мамандығының артықшылықтары.
2. Эссе «Қоғамдық тамақтандыру орындарының маңызы».

**№99**

1. Қамырдың түрлері.
2. Эссе «Аспаз қандай болу керек»

**№100**

1. Еттен дайындалатын тағамдар.
2. Эссе «Ең дәмді мамандық – аспаздық».