**Примерные вопросы вступительных экзаменов в форме собеседования для поступающих на обучение в колледж на 2020-2021 учебный год по образовательным программам технического и профессионального образования предусматривающим подготовку квалифицированных рабочих кадров**

*(в рамках предмета «Технология» для общеобразовательных школ)*

**По специальности**

**1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»**

**№1**

1.Полезные вещества в тесте.

2. Эссе «Что я знаю об этой профессии».

**№2**

1. Изделия из теста.

2. Эссе «Почему я выбрал эту профессию».

**№3**

1. Цех для изделия из теста.

2. Эссе «Пекарь – технолог» .

**№4**

1. Виды теста на ПОП.

2. Эссе «Виды макаронных изделий».

**№5**

1. Изделия из теста.

2.Эссе «Возможности моей профессии».

**№6**

1. Дрожжи в тесте.

2. Эссе «Профессия тестомес».

**№7**

1. Масса яйц.

2. Эссе «Яица в макаронных изделиях».

**№8**

1. Замена яйц при приготовлении теста.

2. Эссе «Что я знаю об этой профессии».

**№9**

1. Основное сырье для приготовления теста.

2. Эссе «Быть пекарем – это востребовано».

**№10**

1. Опара по консистенции какое тесто.

2. Эссе «Уникальность профессии».

**№11**

1. Изделия из бисквитного теста.

2. Эссе «Пекарь – технолог питания».

**№12**

1.Хлеб готовят из муки какого сорта.

2. Эссе «Возможности профессии».

**№13**

1. Сорта муки.

2. Эссе «Пекарь – самая нужная профессия».

**№14**

1. Перечислить начинки, используемые для приготовления пирогов.

2. Эссе «Что я знаю о профессии пекарь».

**№15**

1. Кисломолочные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий.

2. Эссе «Роль пекаря в жизни».

**№16**

1. Торт «Наполеон».

2. Эссе «Искусство профессии пекарь».

**№ 17**

1. Баурсаки.

2. Эссе «Пекарь- технолог питания».

**№18**

1. Чебуреки из дрожжевого теста.

2. Эссе «Как я делаю тесто».

**№19**

1. Меланж.

2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№20**

1. Яичный порошок.

2. Эссе «Необходимость яйц в работе пекаря»

**№21**

1. Торт «Дамские пальчики».

2. Эссе «Пекарь – это искусство».

**№22**

1. Значение хлеба в жизни человека.

2. Эссе «Необходимость професси пекаря».

**№23**

1. Полезные вещества в хлебе.

2. Эссе «Хороший пекарь – стоит доктора».

**№24**

1. Оформления мучных кондитерских изделий.

2. Эссе «Виды кондитерских изделий».

**№25**

1. Оборудование для производства хлеба и мучных кондитерских изделий.

2. Эссе «Что я знаю о производстве хлеба».

**№26**

1. Понятие о муке.

2. Эссе «Мука в работе пекаря».

**№27**

1. Сколько содержит сахарозы сахар-песок.

2. Эссе «Сахар в мучных изделиях».

**№28**

1. Понятие о яйц.

2. Эссе «Необходимость яиц в производстве хлебобулочных изделий».

**№29**

1. Пищевые добавки.

2. Эссе «Необходимость пищевых добавок в работе пекаря».

**№30**

1. Биохимический разрыхлитель.

2. Эссе «Почему я выбрал профессию кондитера».

**№31**

1. Понятие о агар-агаре.

2.Эссе «Моя профессия –кондитер».

**№32**

1. Что случится с мукой если ее хранить во влажном помещении.

2. Эссе «Возможности профессии пекаря».

**№33**

1. Основное сырье хлебопекарного производства.

2.Эссе «Как я узнал о профессии пекаря».

**№34**

1. Хлеб.

2. Эссе «Разновидность хлебных изделий».

**№35**

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать.

2. Эссе «Моя профессия – мое будущее».

**№36**

1. Температура хранения столовых яиц.

2.Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№37**

1. Наилучшая температура для развития дрожжей.

2. Эссе «Дрожжи в приготовлении хлеба».

**№38**

1. Опара.

2. Эссе «Приготовление хлеба».

**№39**

1. Недостатки изделий из дрожжевого теста.

2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№40**

1. Расстойка.

2. Эссе «Моя будующая профессия – тестомес».

**№41**

1. Для чего производят обминку дрожжевого теста.

2. Эссе «Приготовление дрожжевого теста».

**№42**

1. Пекарь.

2**.** Эссе «Уникальность профессии пекарь».

**№43**

1. Сорта хлеба.

2. Эссе «Хлеб всему голова».

**№44**

1. Хала.

2. Эссе «Моя профессия – кондитер».

**№45**

1. Температура воды для замеса дрожжевого теста.

2. Эссе «Возможности профессии пекаря, тестомеса».

**№46**

1. Почему выбрали именно эту профессию.

2. Эссе «Плюсы и минусы профессии».

**№47**

1. Желатин.

2. Эссе «Блюда из желатина».

**№48**

1. Цукаты.

2. Эссе «Кондитер – это искусство».

**№49**

1. Бездрожжевой хлеб.

2. Эссе «Возможности профессии пекаря».

**№50**

1. Теста для кекса «Здоровье».

2. Эссе «Уникальность профессии кондитера».

**№51**

1. Виды молока и молочных изделий.

2. Эссе «Моя мечта – профессия».

**№52**

1. Сироп.

2. Эссе «Мои цели в достижении специальности».

**№53**

1. Первая медецинская помощь при ожогах.

2. Эссе «Мои мечты».

**№54**

1. Начинки для жаренных пирожков.

2. Эссе «Моя профессия – мой выбор».

**№55**

1. Вспомогательные виды сырья в кондитерском производстве.

2. Эссе «Приготовление черного хлеба».

**№56**

1. Фритюр.

2. Эссе «Известные кондитеры».

**№57**

1. Чем можно заменить яйца.

2. Эссе «Плюсы и минусы хлебных изделий».

**№58**

1. Какова роль крахмала в муке.

2. Эссе «Почему я выбрал эту профессию».

**№59**

1. Ценные яичные продукты.

2. Эссе «Почему я хочу быть Пекарем».

**№60**

1. Что такое упёк.

2. Эссе «Какой должен быть пекарь».

**№61**

1. Виды украшений для тортов.

2. Эссе «Известные кондитеры».

**№62**

1. Понятие о «отсдобка».

2. Эссе «Самая вкусная профессия – кондитер».

**№63**

1. Чебуреки.

2. Эссе «Моя будущая профессия – Пекарь».

**№64**

1. Хачапури.

2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№65**

1. Пирожные.

2. Эссе «Как давно я знаю эту профессию».

**№66**

1.Виды пряников.

2.Эссе «Моя профессия – мой выбор».

**№67**

1. Национальные кондитерские изделия РК.

2. Эссе «Моя профессия – моя...».

**№68**

1. Современные виды тортов.

2. Эссе «Известные марки шоколада».

**№69**

1. Арбуз – это ягода или фрукт.

2. Эссе «Плюсы и минусы профессии».

**№70**

1. Известные кондитеры.

2.Эссе «Моя профессия пекарь».

**№71**

1. Для чего проссеивают муку.

2. Эссе «Казахстанские кондитерские фабрики».

**№72**

1. Пицца.

2. Эссе «Казахстанские хлебные корпорации».

**№73**

1. Первый хлеб.

2. Эссе «Моя профессия – моя...».

**№74**

1. Хлеб с добавлением изюма.

2. Эссе «Известные марки шоколада».

**№75**

1. Чебуреки из бездрожжевого теста.

2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№76**

1. Приготовления дрожжевого теста опарным способом.

2. Эссе «Почему я выбрал эту профессию».

**№77**

1. Приготовления дрожжевого теста безопарным способом.

2. Эссе «Почему я хочу быть Пекарем».

**№78**

1. Виды теста.

2. Эссе «Казахстанские кондитерские фабрики».

**№79**

1. Приготовления теста для баранок.

2. Эссе «Моя профессия – моя...».

**№80**

1. Приготовления пряничного теста.

2. Эссе «Как давно я знаю эту профессию».

**№81**

1. Приготовления пшеничного хлеба.

2. Эссе «Самая вкусная профессия – кондитер».

**№82**

1. Приготовления ржаного хлеба.

2. Эссе «Какой должен быть пекарь».

**№83**

1. Отличие подового хлеба от формового.

2. Эссе «Рыба: вред и польза».

**№84**

1. Приготовления бисквитного теста.

2. Эссе «Плюсы и минусы хлебных изделий».

**№85**

1. Приготовления пельменного теста.

2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№86**

1. Приготовления заварного теста.

2. Эссе «Известные марки шоколада».

**№87**

1. Рыхления теста.

2. Эссе «Казахстанские кондитерские фабрики».

**№88**

1. Приготовление и применение заварок.

2. Эссе «Казахстанские хлебные корпорации».

**№89**

1. Приготовление жидких дрожжей.

2.Эссе «Самая вкусная профессия – кондитер».

**№90**

1. Приготовления пшеничного теста.

2. Эссе «Моя будущая профессия – Пекарь».

**№91**

1. Приготовления сдобного пресного теста.

2. Эссе «Уникальность профессии кондитера».

**№92**

1. Приготовления песочного теста.

2. Эссе «Уникальность профессии пекарь».

**№93**

1. Разрыхлители теста. Виды.

2. Эссе «Выбор любимой профессии».

**№94**

1. Приготовления дрожжевого сдобного теста.

2. Эссе «Плюсы и минусы профессии».

**№95**

1. Приготовления слоеного пресного теста.

2. Эссе «Как я вижу свою профессию».

**№96**

1. Приготовления слоеного дрожжевого теста.

2.Эссе «Пекарь – самая вкусная профессия».

**№97**

1. Приготовления национальных изделий РК.

2.Эссе «Что я знаю об этой профессии».

**№98**

1. Приготовления теста для блинов.

2. Эссе «Мотивы выбора профессии кондитера».

**№99**

1. Отличие блинов от блинчиков.

2. Эссе «Быть кондитером – искусство».

**№100**

1. Приготовления теста для блинчиков.

2. Эссе «Чем важна профессия пекарь».