**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 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»**

**№ 1**

1. Мясные полуфабрикаты.
2. Эссе «Почему я выбрал (а) эту профессию».

**№ 2**

1. Полуфабрикаты предварительной обработки и кулинарному назначению.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 3**

1. Основное сырье для полуфабрикатов из мяса.
2. Эссе «Моя будущая профессия».

**№ 4**

1. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов.
2. Эссе «Мои мечты».

**№ 5**

1. Натуральные полуфабрикаты.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 6**

1. Изготовления натуральных полуфабрикатов.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 7**

1. Изготовления порционных полуфабрикатов.
2. Эссе «Блюда из мяса».

**№ 8**

1. Колбасные изделия.
2. Эссе «Казахские национальные блюда из мяса».

**№ 9**

1. Мясопродукты и субпродукты.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 10**

1. Обвалка. Жиловка мяса.
2. Эссе «Роль мяса в питании человека».

**№ 11**

1. Термическая обработка колбасных изделии.
2. Эссе «Узбекские национальные блюда из мяса».

**№ 12**

1. Мясо животных и их назначение в приготовление блюд.
2. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».

**№ 13**

1. Субпродукты.
2. Эссе «Технология изготовления колбасных изделии».

**№ 14**

1. Какие блюда из мяса можно приготовить.
2. Эссе «Роль колбасных изделии в питании человека».

**№ 15**

1. Мясо птицы.
2. Эссе «Мясные продукты для военных нужд».

**№ 16**

1. Мясо птицы.Сушка мяса.
2. Мясо какой птицы на Руси называли царской едой.

**№ 17**

1. Какая страна считается изобретателем котлет.
2. Эссе «Русские национальные блюда из мяса.

**№ 18**

1. Для чего мясо до разделки обсушивается.
2. Технология приготовления Бешбармака.

**№ 19**

1. Что такое Вырезка.
2. Эссе «Профессия Повар-мясник».

**№ 20**

1. Что такое Филе.
2. Эссе «Полезные вещества в мясе».

**№ 21**

1. Виды мяса.
2. Способы мариновки шашлыка.

**№ 22**

1. Приготовление Бешбармака из конины.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 23**

1. Виды колбасных изделий.
2. Эссе «Почему я выбрал (а) эту профессию».

**№ 24**

1. Шашлык жарят или тушат.
2. Эссе «Роль мяса в питании человека».

**№ 25**

1. Виды птиц.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 26**

1. Что такое Азу.
2. Эссе «Повар-мясник востребованная профессия».

**№ 27**

1. Основные ингредиенты Плова.
2. Эссе «Мои ожидания от професси».

**№ 28**

1. Сырье.
2. Эссе «Уникальность моей профессии».

**№ 29**

1. Ткани мяса.
2. Эссе «Бизнес и я».

**№ 30**

1. Обмывание.
2. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».

**№ 31**

1. Маринование мяса.
2. Эссе «Я предприниматель».

**№ 32**

1. Стейки.
2. Эссе «Почему я хочу стать поваром-мясником».

**№ 33**

1. Рагу.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 34**

1. Тефтели.
2. Эссе «Профессия Повар-мясник».

**№ 35**

1. Блюда из мяса животных.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 36**

1. Шпиковка мяса.
2. Технология приготовления Бешбармака.

**№ 37**

1. Полуфабрикаты из рубленой массы.
2. Эссе «Технология изготовления колбасных изделии».

**№ 38**

1. Нарезка полуфабрикатов для плова.
2. Эссе «Русские национальные блюда из мяса.

**№ 39**

1. Разморозка мяса.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 40**

1. Натуральные полуфабрикаты из рубленой массы.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 41**

1. Продукты котлетной массы.
2. Эссе «Бизнес и я».

**№ 42**

1. Рубленная масса.
2. Эссе «Роль колбасных изделии в питании человека».

**№ 43**

1. Хранение мясных полуфабрикатов.
2. Эссе «Минусы и плюсы блюд из мяса».

**№ 44**

1. Категория субпродуктов.
2. Эссе «Роль мяса в питании человека».

**№ 45**

1. На сколько часов замачивают почки говяжьи.
2. Эссе «Профессия «Обвальщик мяса»».

**№ 46**

1. Пищевые отходы из мяса.
2. Эссе «Профессия «Изготовитель мясных полуфабрикатов»».

**№ 47**

1. Мясные кости.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 48**

1. Мясо для блюда люля-кебаб.
2. Технология приготовления Бешбармака.

**№ 49**

1. Панировка мясных полуфабрикатов.
2. Эссе «Профессия «Обвальщик мяса»».

**№ 50**

1. Ткани мяса.
2. Эссе «Минусы и плюсы блюд из мяса».

**№ 51**

1. Цех для обработки мяса.
2. Эссе «Как добиться успеха в мясном бизнесе».

**№ 52**

1. Вырезка.
2. Технология приготовления домашних колбасок

**№ 53**

1. Отбивка мяса.
2. Оборудования или инвентари для отбивки мяса.

**№ 54**

1. Полуфабрикаты для гуляша.
2. Эссе «Минусы и плюсы блюд из мяса»

**№ 55**

1. Хранения мясных консервов.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 56**

1. Варка колбасных изделии.
2. Эссе «Почему я хочу стать поваром-мясником».

**№ 57**

1. Жиловка мяса.
2. Эссе «Профессия «Обвальщик мяса»».

**№ 58**

1. Мясные полуфабрикаты.
2. Эссе «Почему я выбрал (а) эту профессию».

**№ 59**

1. Полуфабрикаты предварительной обработки и кулинарному назначению.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 60**

1. Основное сырье для полуфабрикатов из мяса.
2. Эссе «Моя будущая профессия».

**№ 61**

1. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов.
2. Эссе «Мои мечты».

**№ 62**

1. Натуральные полуфабрикаты.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 63**

1. Изготовления натуральных полуфабрикатов.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 64**

1. Изготовления порционных полуфабрикатов.
2. Эссе «Блюда из мяса».

**№ 65**

1. Колбасные изделия.
2. Эссе «Казахские национальные блюда из мяса».

**№ 66**

1. Мясопродукты и субпродукты.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 67**

1. Обвалка. Жиловка мяса.
2. Эссе «Роль мяса в питании человека».

**№ 68**

1. Термическая обработка колбасных изделии.
2. Эссе «Узбекские национальные блюда из мяса».

**№ 69**

1. Мясо животных и их назначение в приготовление блюд.
2. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».

**№ 70**

1. Субпродукты.
2. Эссе «Технология изготовления колбасных изделии».

**№ 71**

1. Какие блюда из мяса можно приготовить.
2. Эссе «Роль колбасных изделии в питании человека».

**№ 72**

1. Мясо птицы.
2. Эссе «Мясные продукты для военных нужд».

**№ 73**

1. Мясо птицы.Сушка мяса.
2. Мясо какой птицы на Руси называли царской едой.

**№ 74**

1. Какая страна считается изобретателем котлет.
2. Эссе «Русские национальные блюда из мяса.

**№ 75**

1. Для чего мясо до разделки обсушивается.
2. Технология приготовления Бешбармака.

**№ 76**

1. Что такое Вырезка.
2. Эссе «Профессия Повар-мясник».

**№ 77**

1. Что такое Филе.
2. Эссе «Полезные вещества в мясе».

**№ 78**

1. Виды мяса.
2. Способы мариновки шашлыка.

**№ 79**

1. Приготовление Бешбармака из конины.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 80**

1. Виды колбасных изделий.
2. Эссе «Почему я выбрал (а) эту профессию».

**№ 81**

1. Шашлык жарят или тушат.
2. Эссе «Роль мяса в питании человека».

**№ 82**

1. Виды птиц.
2. Эссе «Профессия моей мечты».

**№ 83**

1. Что такое Азу.
2. Эссе «Повар-мясник востребованная профессия».

**№ 84**

1. Основные ингредиенты Плова.
2. Эссе «Мои ожидания от професси».

**№ 85**

1. Сырье.
2. Эссе «Уникальность моей профессии».

**№ 86**

1. Виды мяса.
2. Эссе «Бизнес и я».

**№ 87**

1. Обмывание.
2. «Мясо диких животных и их назначение в приготовление блюд».

**№ 88**

1. Маринование мяса.
2. Эссе «Я предприниматель».

**№ 89**

1. Стейки.
2. Эссе «Почему я хочу стать поваром-мясником».

**№ 90**

1. Рагу. Котлеты домашние.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 91**

1. Тефтели. Голубцы.
2. Эссе «Профессия Повар-мясник».

**№ 92**

1. Блюда из мяса животных.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 93**

1. Шпиковка мяса.
2. Технология приготовления Бешбармака.

**№ 94**

1. Полуфабрикаты из рубленой массы.
2. Эссе «Технология изготовления колбасных изделии».

**№ 95**

1. Нарезка полуфабрикатов для плова.
2. Эссе «Русские национальные блюда из мяса.

**№ 96**

1. Разморозка мяса.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№ 97**

1. Натуральные полуфабрикаты из рубленой массы.
2. Эссе «Я и моя профессия».

**№ 98**

1. Продукты котлетной массы.
2. Эссе «Бизнес и я».

**№ 99**

1. Рубленная масса.
2. Эссе «Профессия Повар-мясник».

**№ 100**

1. Хранение мясных полуфабрикатов.
2. Эссе «Профессия «Обвальщик мяса»».