**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)*

**1219000 «Нан пісіру, макарон және кондитерлік өндіріс» мамандығы**

**№ 1**

1. Қамырдың түрлерін атаңыз.
2. Эссе «Мен тандаған мамандық».

**№2**

1. Қамыр дайындау үшін қолданылатын негізгі азық-түліктер.
2. Эссе «Мен мамандықтан не күтемін».

**№3**

1. Қамыр илеу дегеніміз.
2. Эссе «Өз жұмысының маманы қандай болуы керек».

**№4**

1. Ашытылған қамырдан (дрожжевое тесто) дайындалатын өнімдер.
2. Эссе «Мен өзімді қалай дамыта аламын».

**№5**

1. Нанның құрамына кіретін негізгі шикізаттар.
2. Эссе «Мамандық таңдау».

**№6**

1. Нан өнімдерін дайындап, пісіру сатылары.
2. Эссе «Менің мамандықты иеленуге алға қоятым мақсаттарым».

**№7**

1. Ұннның сорттары.
2. Эссе «Мамандықтан қателеспеудің маңызы».

**№8**

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

**№9**

1. Ұнды илеу алдында не үшін елеуіштен өткізу керек.
2. Эссе «Менің алға қойған мақсаттарым».

**№10**

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

**№11**

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

**№12**

1. Сары майды (сливочное масло) қандай ұн кондитерлік өнімдердің құрамына қосады.
2. Эссе «Наубайшы болу - мәртебе».

**№13**

1. Қант және қант өнімдерін ұн кондитерлік өнімдерді әзірлеудегі мақсаты.
2. Эссе «Кондитер– сұранысқа ие мамандық».

**№14**

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

**№15**

1. Сүт және сүт өнімдерін ұн кондитерлік өнімдерді әзірлеудегі мақсаты.
2. Эссе «Мен армандайтын мамандық».

**№16**

1. Бисквитті қамырдың әзірленуі.
2. Эссе «Кондитер мамандығының жақсы-жаман жақтары».

**№17**

1. Нанның түрлері.
2. Эссе «Еттің адам тамақтануында алатын орны».

**№18**

1. Нан және нан өнімдеріне сипаттама.
2. Эссе «Ұн өнімдерінің пайдасы мен зияны».

**№19**

1. Нан пісіретін жабдықтар.
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 «Нанның құрамында адам ағзасына қажетті витаминдер».

**№22**

1. Қамырға ашытқы қосқанда жүретін процесс.
2. Эссе «Менің армандарым».

**№23**

1. Нан өндірісінде қолданылатын ашытқылыр.
2. Эссе «Адам тамақтануында еттің алатын орны».

**№24**

1. Үгілмелі қамырдан (песочное тесто) әзірленетін өнімдер.
2. Эссе «Менің алға қойған мақсаттарым».

**№25**

1. Печеньенің түрлері.
2. Эссе «Қазақтың ұлттық үннан жасалған бүйымдары».

**№26**

1. Самсаны дайындауда қолданылатын қамыр.
2. Эссе «Мен қалайтын болашақ».

**№27**

1. Наубайшының жеке бас гигиенасы.
2. Эссе «Өз ісінің маманы».

**№28**

1. Хворост қамырының дайындалуы.
2. Эссе «Мамандық таңдаудың маңыздылығы».

**№29**

1. Ұнды елгезерден (сито) неліктен елейд.
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. Қопсытқышты(разрыхлитель) қамырға қосудың маңызы.
2. Эссе «Адам өмірінде сусындардың алатын орны».

**№33**

1. Чак-чак қамырын қалай дайындайды.
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№34**

1. Бауырсақтың дайыдалуы.
2. Эссе «Дұрыс тамақтанудың алатын орны».

**№35**

1. Бауырсақтың құрамы.
2. Эссе «Тамақтанудың маңызы».

**№36**

1. Шелпектің құрамы.
2. Эссе «Мамандықтың маңыздылығы».

**№37**

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

**№38**

1. Біртұтас киім формасы дегеніміз....
2. Эссе «Наубайшының сырлары».

**№39**

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

**№40**

1. «Кондитер» 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. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдер.
2. Эссе «Жұмыс орнының тазалығы».

**№43**

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

**№44**

1. Қандай ұннан дайындалған бұйымдарды пысыре 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. Ұннын қандай түрлерін білесіз.
2. Эссе «Өз мақсатыңа деген талпыныс».

**№48**

1. Тамақтандыру объектісінде қолданылатын инвентарь.
2. Эссе «Цесна-Астық Корпорациясы».

**№49**

1. Ұн сорттары.
2. Эссе «Сүйікті мамандығыңды табу».

**№50**

1. Макарон өнімдері пішіндеріне байланысты типтері.
2. Эссе «Жұмыртқанын тағамдағы маңызы».

**№51**

1. Қамыр дайындау үшін ашытқыны қалай әзірлейді.
2. Эссе «Менің армандарым».

**№52**

1. Қамыр дайындауда ұнды не үшін елейді.
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№53**

1. Ұннын сорттары.
2. Эссе «Адам тамақтануында ет тағамдарының маңызы».

**№54**

1. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдер.
2. Эссе «Адам тамақтануында көкөністердің маңызы».

**№55**

1. Құмды печенье құрамы.
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. Құймаққа арналған қамырдың құрамын ата.
2. Эссе «Мамандық таңдаудың маңызы».

**№60**

1. Қайнатылған қамыр.
2. Эссе «Адам тамақтануында сүттің маңызы».

**№61**

1. Құймаққа арналған қамырдың құрамын ата.
2. Эссе «Мен армандайтын болашақ».

**№62**

1. Быламық дегеніміз не.
2. Эссе «Мамандықтың қызықтары мен қиындықтары».

**№63**

1. Сіз қандай тәтті тағамдарды білесіз.
2. Эссе «Наубайшылықтың 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. Қара бидай ұны қосылып әзірленетін нан өнімдері .
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 қоспалар (начинкалар).
2. Эссе «Менің мақсаттарым».

**№69**

1. Печенье дегеніміз не.
2. Эссе «Мамандықтың маңызы».

**№70**

1. Макарон өнімдерінің негізгі шикізаты.
2. Эссе «Балықтардың пайдасы мен зияны».

**№71**

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

**№72**

1. Құс етінен салмалар дайындау.
2. Эссе «Таба наннын дайындау технологиясы».

**№73**

1. Наубайшының жеке гигиенасы.
2. Эссе «Мамандықтың маңызы».

**№74**

1. Аспазға арналған жұмыс киімі.
2. Эссе «Қазақстандағы кондитерлік фабрикалары».

**№75**

1. Жұмыс орнында тазалықты сақтау.
2. Эссе «Қазақстандағы аспаздық корпорациялар».

**№76**

1. Белгілі макарон маркаларын атап берініз.
2. Эссе «Мен таңдаған мамандық».

**№77**

1. Өрт қауіпсіздігі.
2. Эссе «Белгілі замануи торттар, негізгі ингредиенттері».

**№78**

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

**№79**

1. «Дезинфекция» дегеніміз.....
2. Эссе «Ең атақты шоколад маркалары».

**№80**

1. Кәмпиттің түрлері.
2. Эссе «Қара наннын дайындалуы».

**№81**

1. Тәтті тоқаштардың дайындалуы.
2. Эссе «Мен неге бұл мамандықты таңдадым».

**№82**

1. Пряниктардың түрлері.
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. Наубайшы не істей алу керек . Неліктен кәсіпорында санитарлық нормаларды сақтау қажет.
2. Эссе «Кондитер сырлары».

**№86**

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

**№87**

1. Макарон өнімдері жасалатын ұнның сорты.
2. Эссе «Әйгілі Кондитерлар».

**№88**

1. Жарманың түрлері.
2. Эссе «Баурсақтың түрлері».

**№89**

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

**№90**

1. Наубайшы үшін ең маңызды құрал.
2. Эссе «Наубайшыныңи сырлары».

**№91**

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

**№92**

1. Сіз макаронның қандай түрлерін білесіз.
2. Эссе «Ұннан дайындалған қазақтың ұлттық бұйымдары».

**№93**

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

**№94**

1. Гарнир дегеніміз...
2. Эссе «Наубайшылық пен тазалық».

**№95**

1. Шабылған (Рубленный ) қамыр құрамы.
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 неге Наубайшы болғым келеді».

**№98**

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

**№99**

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

**№100**

1. Еттен дайындалатын салмалар (начинки).
2. Эссе «Ең тәтті мамандық – Кондитерлік».