**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 0508000 «Организация питания»:**

**№1**

1. Обработка овощей для приготовления салатов.
2. Эссе «Почему я выбрал эту профессию».

**№2**

1. Обжаривания во фритюре.
2. Эссе «Для чего нужна мне эта профессия».

**№3**

1. Ножи для нарезки салатов.
2. Эссе «Виды нарезок».

**№4**

1. В цехе овощном работают 4 работника, как надо переносить ножи с мойки до своего стола.
2. Эссе «Нож- главный инструмент повара».

**№5**

1. Виды нарезки овощей.
2. Эссе «Как я вижу свою профессию».

**№6**

1. Очистка картофеля.
2. Эссе «Блюда из картофеля».

**№7**

1. Виды капусты.
2. Эссе «Блюда из капусты».

**№8**

1. Роль овощей в жизни человека.
2. Эссе «Повар – самая вкусная профессия».

**№9**

1. Хранение овощей.
2. Эссе «Повар – нужная профессия».

**№10**

1. Лук и чеснок в народной медицине.
2. Эссе «Применение лука и чеснока в блюдах».

**№11**

1. Витамины и авитаминоз.
2. Эссе «Хороший повар – стоит доктора».

**№12**

1. Каротин.
2. Эссе «Уникальность профессии повара».

**№13**

1. Характеристика рыбы.

2**.** Эссе «Блюда из рыб».

**№14**

1. Полезные вещества рыбы.
2. Эссе «Быть поваром – искусство».

**№15**

1. Знание о белках.
2. Эссе «Повар – это наука».

**№16**

1. Хранение рыбы.
2. Эссе «Что такое мишленовская звезда».

**№17**

1. Удаление чешуи рыбы.
2. Эссе «Разновидность рыб».

**№18**

1. Порча рыбных консерв.
2. Эссе «Знаменитые повара».

**№19**

1. Ракообразные нерыбные продукты.
2. Эссе «Востребованность на рынке труда повара».

**№20**

1. Ценность мяса.
2. Эссе «Плюсы и минусы использования мяса».

**№21**

1. Виды мяса.
2. Эссе «Ценность мяса».

**№22**

1. Части туши животного.
2. Эссе «Повар- мужская профессия».

**№23**

1. Крупные куски мяса.
2. Эссе «Виды мясных блюд».

**№24**

1. Мясо говядины и свинины.
2. Эссе «Кто такой повар».

**№25**

1. Характеристика по окраске и консистенции варенной колбасы.
2. Эссе «Необходимость приготовления колбасы».

**№26**

1. Хранение варенной колбасы.
2. Эссе «Виды колбасных изделий».

**№27**

1. Хранение копченной колбасы.
2. Эссе «Я хочу стать поваром».

**№28**

1. Котлетная масса.
2. Эссе «Роль повара в жизни».

**№29**

1. Полуфабрикаты из котлетной массы.
2. Эссе «Чем важна профессия повара».

**№30**

1. Шашлык.
2. Эссе «Возможности профессии повара».

**№31**

1. Вид тепловой обработки шашлыка.
2. Эссе «Я хочу стать поваром».

**№32**

1. Манты.
2. Эссе «Почему я выбрал эту профессию».

**№33**

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

**№34**

1. Вареники.
2. Эссе «Моя профессия повар».

**№35**

1. Холодные напитки.
2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№36**

1. Правила заварки чая.
2. Эссе «Роль повара в жизни».

**№37**

1. Диетическое питание.
2. Эссе «Хороший повар – стоит доктора».

**№38**

1. Понятие о термине «Предприятие общественного питания».
2. Эссе «Возможности профессии повара».

**№39**

1. Отличие ресторана от столовой.
2. Эссе «Почему я выбрал профессию повара».

**№40**

1. Что вы понимаете под словом «качество».
2. Эссе «Мои ожидания от профессии».

**№41**

1. Повар это творческий человек.
2. Эссе «Как я вижу свою профессию».

**№42**

1. Что вы понимаете под словом «Кулинария».
2. Эссе «Повар – это художник, творец».

**№43**

1. Какие кулинарные телешоу вы знаете.
2. Эссе «Знаменитые повара».

**№44**

1. Санитария на ПОП.
2. Эссе «Как я узнал об этой профессии».

**№45**

1. Что значит для вас профессия «ПОВАР».
2. Эссе «Мотивы выбора професси повара».

**№46**

1. Какие блюда вы умеете готовить.
2. Эссе «Повар – самая вкусная и нужная профессия».

**№47**

1. Блюда какой кухни вам нравятся больше всего.
2. Эссе «Уникальность профессии повара».

**№48**

1. Виды предприятий общественного питания.
2. Эссе «Повар – технолог питания».

**№49**

1. Оборудование на предприятиях питания.
2. Эссе «Моя будующая профессия».

**№50**

1. Инвентарь на предприятиях питания.
2. Эссе «Как я вижу свою профессию повара».

**№51**

1. Первые блюда.
2. Эссе «Быть поваром – искусство».

**№52**

1. Вторые блюда.
2. Эссе «Повар – технолог питания».

**№53**

1. Напитки.
2. Эссе «Плюсы и минусы профессии повара».

**№54**

1. Холодные закуски.
2. Эссе «Чем важна профессия повара».

**№55**

1. Виды мяса животных на предпритиях питания.
2. Эссе «Что я знаю об этой профессии».

**№56**

1. Виды овощей.
2. Эссе «Моя профессия – моё будующее».

**№57**

1. Виды рыб.
2. Эссе «Блюда из рыб».

**№58**

1. Виды грибов.
2. Эссе «Применение грибов в приготовлениии блюд».

**№59**

1. Виды теста.
2. Эссе «Роль повара в жизни».

**№60**

1. Продукты для приготовления теста.
2. Эссе «Как я готовлю тесто».

**№61**

1. Блюда из яиц.
2. Эссе «Ценность яиц в приготовлении блюд».

**№62**

1. Блюда из творога.
2. Эссе «Ценность творога».

**№63**

1. Лечебное питание.
2. Эссе «Хороший повар- стоит доктора».

**№64**

1. Понятие о десерте.
2. Эссе «Чем важна профессия повара».

**№65**

1. Сладкие блюда.
2. Эссе «Повар – это художник».

**№66**

1. Правильное питание.
2. Эссе «Хороший повар- стоит доктора».

**№67**

1. Вредны блюда.
2. Эссе «Почему я выбрал эту профессию».

**№68**

1. Блюда быстрого приготовления.
2. Эссе «Плюсы и минусы профессии повара».

**№69**

1. Замороженные фрукты и ягоды.
2. Эссе «Повар – моя будующая профессия».

**№70**

1. Блюда из фруктов и ягод.
2. Эссе «Плюсы и минусы профессии повара».

**№71**

1. Морепродукты и виды.
2. Эссе «Блюда из морепродуктов».

**№72**

1. Замороженные продукты из рыбы.
2. Эссе «Для чего нужна мне эта профессия».

**№73**

1. Полуфабрикаты.
2. Эссе «Мои ожидания от професси повара».

**№74**

1. Виды мясо птицы.
2. Эссе «Повар – технолог питания».

**№75**

1. Личная гигиена работника ПОП.
2. Эссе «Качества повара».

**№76**

1. Чистота на рабочего месте.
2. Эссе «Возможности професси повара».

**№77**

1. Безопасность на рабочем месте.
2. Эссе «Плюсы и минусы профессии повара».

**№78**

1. Пожарная безопасность.
2. Эссе «Моя профессия – повар».

**№79**

1. Понятие о санитарии.
2. Эссе «Как я узнал о професии повара».

**№80**

1. Понятие о дезинфекции.
2. Эссе «Чем важна профессия повар».

**№81**

1. Виды супов.
2. Эссе «Мои ожидания от професси повара».

**№82**

1. Характеристика супов.
2. Эссе «Повар – древняя профессия».

**№83**

1. Хранение хлеба.
2. Эссе «Повар – технолог питания».

**№84**

1. Виды мучных изделий.
2. Эссе «Уникальность профессии повара».

**№85**

1. Повар творчески человек.
2. Эссе «Повар – это художник, творец».

**№86**

1. Санитарные нормы на предприятих.
2. Эссе «Моя будующая профессия повар».

**№87**

1. Спецодежда повара.
2. Эссе «Почему я выбрал профессию повара».

**№88**

1. Виды круп .
2. Эссе «Важность профессии повара».

**№89**

1. Ножи для мяса.
2. Эссе «Возможности професси повара».

**№90**

1. Инструменты у поваров.
2. Эссе «Быть поваром – искусство».

**№91**

1. Понятие о сырье.
2. Эссе «Повар – художник».

**№92**

1. Виды макаронных изделий.
2. Эссе «Роль повара в жизни».

**№93**

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

**№94**

1. Понятие о гарнирах.
2. Эссе «Повар – нужная профессия».

**№95**

1. Соусы.
2. Эссе «Почему я выбрал профессию повара».

**№96**

1. Изделия из теста.
2. Эссе «Плюсы и минусы профессии повара».

**№97**

1. Виды разрыхлителей для мучных изделий.
2. Эссе «Как я вижу свою профессию».

**№98**

1. Плюсы в профессии «Повар».
2. Эссе «Уникальность профессии повара».

**№99**

1. Замороженные продукты из мяса.
2. Эссе «Быть поваром это востребованно».

**№100**

1. Замороженные продукты из морепродуктов.
2. Эссе «Что такое Мишленовская звезда».