**Вопросы к экзамену по МДК.03.01 Группа ТПОП-347**

**Д**айте полный развернутый ответ на следующие вопросы:

1. Значение супов в питании.
2. Технология приготовления щей из свежей капусты.
3. Классификация соусов.
4. Технология приготовления и использование рыбного бульона.
5. Технология приготовления и использование овощного отвара.
6. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
7. Технология приготовления соуса белого основного? Его кулинарное использование?
8. Производные соуса белого основного (на мясном бульоне)? Его кулинарное использование?
9. Производные соуса белого основного (на рыбном бульоне)? Его кулинарное использование?
10. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки продуктов.
11. Механическая кулинарная обработка рыбы?
12. Обработка бесчешуйчатой рыбы?
13. Обработка осетровой рыбы.
14. Значение рыбных блюд в питании?
15. Блюда из отварной рыбы, ассортимент, подача?
16. Классификация, ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
17. Какие способы приготовления кулинарной продукции используются в производстве сложных горячих супов-пюре?
18. Каким технологическим оборудованием оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?
19. Какой производственный инвентарь используется в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей
20. Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья?
21. Классификация и ассортимент блюд из мяса?
22. Правила отпуска и подачи блюд из мяса?
23. Технология приготовления блюд из мяса курицы?
24. Требование к качеству блюд из птицы?
25. Ассортимент блюд из тушёной рыбы? Технический процесс тушения рыбы?
26. Сладкие супы: технологический процесс приготовления?
27. Технологический процесс приготовление блюд из запеченного мяса?Особенности обработки дичи?
28. Технология приготовления и использование мясокостного бульона.
29. Классификация супов.
30. Технология приготовления и использование костного бульона.
31. Технология приготовления и использование бульона из птицы.
32. Название соусов.
33. Технология приготовления соуса белого основного? Его кулинарное использование?
34. Технология приготовления соуса сметанного? Его использование?
35. Технология приготовления соуса грибного? Его кулинарное использование?
36. Технология приготовления лично-масляных соусов, их кулинарное использование?
37. Технология приготовления и использование грибного отвара?
38. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.
39. Особенности обработки некоторых видов рыб?
40. Приготовление натуральных рыбных полуфабрикатов.
41. Обработка рыбы для фарширования?
42. Какой производственный инвентарь используется в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?
43. Какие способы используются при изготовлении сложных горячих блюд из овощей?
44. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов
45. Блюда из припущенной рыбы?
46. Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов?
47. Требование к качеству блюд из нерыбного водного сырья?
48. Технический процесс приготовления блюд из мяса.
49. Классификация ассортимент блюд из мяса птицы и дичи?
50. Правила отпуска и подачи блюд из птицы?
51. Режимы хранения и реализации блюд из птицы.
52. Холодные супы: технологический процесс приготовления?
53. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы?
54. Требование к качеству блюд из тушеного мяса?
55. Требование к качеству блюд из притушенного мяса?