**Вопросы по МДК 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

1.Перечислите овощи входящие в группу корнеплодов.

2.Значение овощей в питании.

3.Перечислите виды плодовых овощей.

4.Как производят обработку картофеля.

5. Обработка капустных овощей.

6.Почему сырой картофель темнеет и как его сохранить.

7.Формы нарезки соленых огурцов.

8.Обработка свежих грибов.

9.Чем вызвано помутнение бульона.

10.Форма нарезки картофеля.

11.Основные способы тепловой обработки.

12.Комбинированные способы обработки.

13.Вспомогательные способы обработки.

14.Как сохранить цвет свеклы при тепловой обработке?

15.Что происходит с белками при тепловой обработке?

**МДК 02. «Приготовление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых».**

1.Подготовка круп.

2.Подразделение каш по консистенции.

3.Способы варки рисовой каши.

4.Как сварить бобовые.

5.Перечислите виды бобовых.

6.Способы варки макаронных изделий.

7.Зачение круп в питании.

8.Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

9.Сроки хранения блюд из круп.

10.Сроки хранения блюд из макаронных изделий.

**МДК 03. «Приготовление супов и соусов».**

**1.**Классификация супов.

2.Виды по температуре подачи.

3.Виды супов по способу приготовления.

4.Виды супов по жидкой основе.

5.Что такое бульон. Виды бульонов.

6. Сроки хранения супов горячих и холодных.

7.Классификация соусов.

8.Мучные пассеровки.

9.Сроки хранения соусов.

10.Значение супов в питании.

**МДК 04. «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.»**

1.Значение рыбных блюд в питании.

2.Обработка рыбы.

3.Перечислите виды тепловой обработки рыбы.

4.Что такое панировка. Виды панировки.

5.Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

6.Гарниры и соусы к рыбе.

7.Сроки хранения рыбных блюд.

8.Сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

9.Для чего ошпаривают рыбу?

10.Как правильно варить кальмаров?

**МДК 05. «Приготовления блюд из мяса и птицы.»**

**1.**Механическая кулинарная обработка мяса.

2.Способы разморозки мяса.

3.Что входит в состав котлетной массы.

4.Что такое натуральная рубленая масса?

5.Полуфабрикаты из котлетной массы.

6.Мелкокусковые и порционные полуфабрикаты.

7.Виды тепловой обработки мяса.

8.Сроки хранения и температура подачи блюд из мяса.

9.Чем отличается котлетная масса от натуральной?

10.Значение мяса в питании.

**МДК 06. «Приготовление холодных блюд и закусок»**

**1.**Значение холодных блюд и закусок.

2.Температура подачи холодных блюд.

3.Виды бутербродов.

4.Виды салатов.

5.Классификаци холодных блюд.

6.Что входит в состав паштета?

7.Чем отличается горячая закуска от второго блюда?

8.Сроки хранения заправленных салатов и винегретов?

9.Что такое салат-коктейль?

10.Как приготовить заливную рыбу?

**МДК 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»**

**1.**Классификация сладких блюд и напитков.

2.Как приготовить компот из св. фруктов?

3.Приготовление киселя.

4.Подразделение киселей.

5.Правила заварки чая и способы его подачи.

**МДК 08. «Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».**

**1.**Где приготавливают изделия из теста?

2.Подразделение изделий из теста.

3.Способы рыхления теста.

4.Основные виды кондитерского сырья.

5.Виды дрожжевого теста. Состав продуктов.

6.Состав блинного теста.

7.Состав бисквитного теста.

8.Состав песочного теста.

9.Состав воздушного теста.

10.Состав заварного теста.

11.Состав слоеного теста.

12.Способы приготовления дрожжевого теста.

13.Виды кремов.

14.Что такое «отсдобка».

15. Значение хлебобулочных изделий в питании.

**Экзаменационные вопросы к проведению итоговой аттестации по защите письменных экзаменационных работ. Профессия «повар, кондитер».**