

Зачет по учебной практике ПМ.01

№ 1 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку картофеля и нарезать картофель соломкой, брусочками с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры, кулинарное использование форм нарезок и сезонный процент отходов.