

14.12.2023

ПМ.03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Группа 10-У

Тема: Контрольная работа.

Отправить на почту ni1nata@yandex.ru

Вариант №1

1. Дать характеристику типа поп - ресторан
2. Организация рабочего места повара в овощном цехе
3. История развития средств вычисления

Вариант №2

1. Дать характеристику типа предприятий общественного питания – столовая.
2. Организация рабочего места повара в мясном цехе
4. Устройство пароконвектомата. Для чего он предназначен?