**ЗАДАНИЕ НА УП01 (ДИСТАНТ)**

**гр.11 «Повар,кондитер»**

**1 курс.**

**от 21.10.2020г.**

1. **Прочитать текст.**
2. **Ответить на контрольные вопросы (в новой тетради 48 листов).**
3. **Взять овощи. Обработать согласно правилам (см.текст)**
4. **Выполнить простые виды нарезки (фотофиксация) овощей (из тех,что есть дома: картофель, капуста, морковь, лук репчатый) - см.текст и приложение по нарезке.**
5. **Подготовить отчет в тетради в форме таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид продукта** | **Масса Брутто**  **(неочищенный продукт)** | **Масса нетто**  **(очищенный продукт, подготовленный к нарезке)** | **% отхода после обработки** | **Вид нарезки**  **(фотофиксация)** |
| **1.** | **Картофель** |  |  |  | **Брусочки, дольки, кубики** |
| **2.** | **Морковь св.** |  |  |  | **Кружочки, ломтики,** |
| **3.** | **Лук репчатый** |  |  |  | **Крошка, кольца, полукольца** |
| **4.** | **Свекла св.** |  |  |  | **Соломка** |
| **5.** | **Капуста б/к** |  |  |  | **Соломка, крошка (на фарш)** |

**Приложение 1.**

**Простая нарезка овощей**













