

Студенческая практика

Задание 1 / 4

Прочитайте текст «Студенческая практика», расположенный справа. Отметьте в таблице нужные варианты ответа.

Во время практики студентка кулинарного колледжа высказала несколько утверждений, которые указаны в таблице ниже.

Отметьте «Верно» или «Неверно» для каждого утверждения.

Утверждение	Верно	Неверно
Масса очищенного картофеля составляет 0,7 массы неочищенного картофеля.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Норма отходов при очистке 1 кг неочищенного картофеля составляет 0,3 кг.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Масса жареного картофеля составляет 31 % массы очищенного картофеля.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

СТУДЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Для прохождения практики на производстве студенты кулинарного колледжа были направлены в цех по производству жареного картофеля и чипсов с различными добавками.

В цехе картофель сначала очищают, а затем обжаривают:

– норма отходов при очистке составляет 30 % массы неочищенного картофеля;

– потери при обжарке составляют 31% массы очищенного картофеля.

Студенческая практика

Задание 2 / 4

Воспользуйтесь текстом «Студенческая практика», расположенным справа. Запишите свои ответы на вопросы в виде чисел.

Для приготовления жареного картофеля в цех поступило 200 кг картофеля.

Практикантам необходимо определить массу картофеля после очистки и после обжарки.

Запишите свой ответ в виде чисел.

а) Масса картофеля после очистки: _____ кг

б) Масса жареного картофеля: _____ кг

СТУДЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Для прохождения практики на производстве студенты кулинарного колледжа были направлены в цех по производству жареного картофеля и чипсов с различными добавками.

В цехе картофель сначала очищают, а затем обжаривают:

– норма отходов при очистке составляет 30 % массы неочищенного картофеля;

– потери при обжарке составляют 31% массы очищенного картофеля.

Студенческая практика

Задание 3 / 4

Воспользуйтесь текстом «Студенческая практика», расположенным справа. Для ответа на вопросы отметьте нужные варианты ответа.

Лиза решила записать формулу для подсчёта массы готового жареного картофеля в зависимости от массы картофеля, поступившего в цех, и выполнять подсчёты, используя формулу.

А) Выберите верную формулу для Лизы, если:

m – масса жареного картофеля,

M – масса поступившего картофеля.

Отметьте **один** верный вариант ответа.

- $m = 0,3 \cdot 0,31 \cdot M$
- $m = (0,7 + 0,69) \cdot M$
- $m = 0,7 \cdot 0,69 \cdot M$
- $m = (0,3 + 0,31) \cdot M$

Б) Используя формулу, установите, какой процент составляет масса готового жареного картофеля от массы неочищенного картофеля.

Отметьте **один** верный вариант ответа.

- $0,3 \cdot 0,31 = 0,093$; ответ: 9,3 %
- $0,7 \cdot 0,69 = 0,483$; ответ: 48,3 %
- $0,7 + 0,69 = 1,39$; ответ: 139 %
- $(0,3 + 0,31) = 0,61$; ответ: 61 %

СТУДЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Для прохождения практики на производстве студенты кулинарного колледжа были направлены в цех по производству жареного картофеля и чипсов с различными добавками.

В цехе картофель сначала очищают, а затем обжаривают:

– норма отходов при очистке составляет 30 % массы неочищенного картофеля;

– потери при обжарке составляют 31% массы очищенного картофеля.

Студенческая практика

Задание 4 / 4

Воспользуйтесь текстом «Студенческая практика», расположенным справа. Запишите свой ответ на вопрос в виде числа, а затем объясните свой ответ.

Руководство цеха решило изготавливать чипсы со вкусом грибов. В цех поступило 250 кг свежих грибов.

Практикантам необходимо определить массу сушёных грибов после их тепловой обработки. Известно, что свежие грибы содержат 90 % влаги, а сушёные грибы – 12 %.

Сколько килограммов сушёных грибов получится из грибов, которые поступили в цех? Результат округлите до целого числа.

Запишите свой ответ в виде числа.

кг

Объясните свой ответ.

СТУДЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Для прохождения практики на производстве студенты кулинарного колледжа были направлены в цех по производству жареного картофеля и чипсов с различными добавками.

В цехе картофель сначала очищают, а затем обжаривают:

– норма отходов при очистке составляет 30 % массы неочищенного картофеля;

– потери при обжарке составляют 31% массы очищенного картофеля.