

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 1
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В кафе, общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 2
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В специализированном кафе кондитерское общее количество посадочных мест 50 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд данного кафе.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1 (Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 3
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия общее количество посадочных мест – 350 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 500 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1 (Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 4
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 150 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню ужина диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 5
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В ресторане общего типа количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 6
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в виде скомплектованных рационов, в столовой при производственном предприятии, обеспечивающей рабочих и служащих двухразовым питанием (завтрак и обед). Количество обслуживаемых посетителей: завтрак – 335 человек; обед – 1120 человек. (Таблица 4).

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (запеченная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 7
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия общее количество посадочных мест – 250 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 8
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

- количество оборудования по производству пельменей на начало года – 10 ед.;
- с 1 сентября введено 4 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 4 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 пельменного аппарата – 12 кг/ч.
- с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (Спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1 –й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 « » марта 2019 г.
Председатель ЦМК _____ Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР

Нестеренко Е.П.
« » марта 2019 г.

Экзаменационный билет № 9
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25 220 с; подготовительно-заключительное время – 1260 с; время на обслуживание рабочего места – 1008 с; время на отдых и личные надобности кондитера – 1260 с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Рассчитать технически обоснованные нормы выработки.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1)

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 10
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В кафе, общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 100 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 11
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В специализированном кафе кондитерское общее количество посадочных мест 125 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд данного кафе.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1 (Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 12
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия общее количество посадочных мест – 300 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 500 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1(Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 13
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 175 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню ужина диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 14
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В ресторане общего типа количество посадочных мест – 50 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 15
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в виде скомплектованных рационов, в столовой при производственном предприятии, обеспечивающей рабочих и служащих двухразовым питанием (завтрак и обед). Количество обслуживаемых посетителей: завтрак – 330 человек; обед – 1100 человек. (Таблица 4).

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (запеченная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 16
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 17
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях:

- количество оборудования по производству пельменей на начало года – 10 ед.;
- с 1 сентября введено 4 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность работы смены – 4 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 пельменного аппарата – 12 кг/ч.
- с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (Спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1 –й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 18
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25 220 с; подготовительно-заключительное время – 1260 с; время на обслуживание рабочего места – 1008 с; время на отдых и личные надобности кондитера – 1260 с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Рассчитать технически обоснованные норму выработки.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1)

Преподаватель

Архипова О.А.

Одобрено на ЦМК
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
Протокол № 7 «5» марта 2020 г.
Председатель ЦМК Архипова О.А.

Утверждаю
Зам. директора по УР
Нестеренко Е.П.
«6» марта 2020 г.

Экзаменационный билет № 19
для контроля и оценивания результатов освоения
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться калькулятором.

Дайте полный ответ.

Задание:

№1. В ресторане общего типа количество посадочных мест – 100 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

№2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

Преподаватель

Архипова О.А.