

Задания по дисциплине: Профильная математика»

Все проверочные работы выполнить в тетради (клетка 12 листов)!

Проверочная работа №1

1) Приближенное значение числа $x=3,76$ равно $a=3,8$. Найти абсолютную погрешность приближения. Найти относительную погрешность в % с точностью до десятых.

2) Найти приближенное значение с недостатком и с избытком, если $x=6,75 \pm 0,01$. Может ли число $x=6,755$?

3) Округлите число 1253,829 до единиц, десятков, сотен, десятых, сотых.

Решить задачи:

4) После окончания распродажи в магазине стоимость кастрюли возросла на 20% и составила 900 рублей. Какова была стоимость кастрюли во время распродажи?

5) Рубашка стоила 1800 рублей. После снижения цены она стала стоить 1530 рублей. На сколько процентов была снижена цена на рубашку?

6) Вода составляет 76% картофеля. Сколько килограммов воды в 35 кг картофеля?

Проверочная работа № 2

Выполнить расчёты на микрокалькуляторе, используя кнопки памяти и %. Округлить до десятых. Расчёты производить по 3 раза.

1) $554,5 + 35 \times 64 - 302 : 2 + 947,7 - 238 + 824 \times 5 - 355,84 + 1045,1 : 24 =$

2) $830 : 74 + 355,3 - 246 \times 3 + 656,17 + 147 \times 5 - 24 + 333,2 : 2 =$

3) $536 : 25 + 359,5 - 256,1 \times 5 + 763,34 - 545 \times 2 + 474,27 + 56 : 4 =$

4) $704,6 : 2 + 364,35 + 705,83 - 55 \times 4 + 404 : 30 - 884,58 + 368 \times 3 =$

5) $5\% \text{ от } 350 + 7\% \text{ к } 25 - 20\% \text{ от } 130 + 4\% \text{ к } 50 - 90\% \text{ от } 200 =$

6) $19\% \text{ к } 364 + 29\% \text{ к } 255 - 5\% \text{ от } 152 + 90\% \text{ от } 100 - 6\% \text{ к } 99 =$

7) $25\% \text{ к } 198 + 34\% \text{ от } 546 - 52\% \text{ к } 21 + 80\% \text{ от } 555 - 65\% \text{ к } 526 =$

8) $7\% \text{ к } 12 + 22\% \text{ от } 450 + 10\% \text{ к } 800 - 60\% \text{ от } 300 - 50\% \text{ от } 400 =$

9) $344,15 + 756,1 \times 3 - 674,5 + 15\% \text{ к } 120 + 376,55 - 20\% \text{ от } 500 + 764,8 =$

10) $253,1 \times 5 + 80\% \text{ от } 100 - 30\% \text{ к } 500 + 356 : 9 + 55\% \text{ от } 450 - 657,75 =$

11) $52\% \text{ от } 700 + 355,854 + 25,13 : 5 - 36,954 + 65\% \text{ к } 82 - 30\% \text{ от } 364 =$

12) $944,855 + 55:11 - 0,5 \times 2002 + 644,5 - 46\% \text{ от } 76 - 2\% \text{ к } 184 + 90\% \text{ от } 755 =$

Проверочная работа № 3

Составить план – меню для столовой на 1 рабочий день (завтрак, обед и ужин) и рассчитать итоговую стоимость без наценки на одного человека и на 108 человек, а также итоговую стоимость с наценкой (56 %) – на одного человека и на 108 человек. Цены на продукцию берите произвольно.

Для расчетов рекомендую склеить между собой в длину двойные листы в клетку.

Проверочная работа № 4 *«Составление калькуляции блюд»*

Составьте калькуляцию любых двух блюд, включенных в ваш план-меню, оформите согласно требованиям.

Порядок выполнения задания

Составление калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда происходит в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата;
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд на 100 порций.

Полученные результаты калькуляционных расчетов по каждому блюду занести в калькуляционную карточку.

Организация _____
наименование

Калькуляционная карточка № ____

Наименование блюда _____

Номер по сборнику рецептов – ____

Порядковый номер калькуляции		№ 1			№ 2		
№ п/п	Наименование продукта	норма, кг	цена, руб.коп.	сумма, руб.коп.	норма, кг	цена, руб.коп	сумма, руб.коп.
1							
2							
3							
4							
5							
6							
Общая стоимость набора 100 блюд, руб.коп.							
Наценка 100 %, руб.коп.							
Продажная цена блюда руб.коп.							
Выход в готовом виде, г							
Заведующий производством							
Калькуляцию составил							
Утверждаю: директор							