

Математика в профессии «Повар, кондитер»

«Использование математических методов для решения профессионально ориентированных задач»

Киселева Л.А.

*Рано или поздно
всякая правильная
математическая идея
находит применение
в том или ином деле.*

А.Н. Крылов.



Введение

Повар, кондитер — это не просто человек, который колдует на кухне, и из под рук которого выходят вкуснейшие и красивейшие блюда. Он должен знать многое: структуру и специфику работы предприятий общественного питания, санитарные нормы, правила техники безопасности, провести первичную обработку сырья, отличить свежие продукты от размороженных, правильно выбрать нужные ингредиенты, подготовить все это к использованию. Кроме того, необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню, технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования. Да и кушанье необходимо подать красиво, создавая из каждого блюда уникальный, неповторимый натюрморт.

Цели и задачи проекта.

Цели:

1. Использование математики в профессиональной деятельности повара, кондитера.
2. Повышение мотивации к изучению предмета через деятельность, проектирование.

Задачи:

1. Рассмотреть задачи с практической направленностью .
2. Разобрать математические приёмы и методы их решения.
3. Показать эстетическое применение математики на практике.

Задачи на механическую кулинарную обработку продукции:

1. Расчёт количества отходов и потерь.
2. Задача на расчёт массы нетто полуфабрикатов или готовых изделий.
3. Задача на расчёт массы брутто сырья.

**Повар-кондитер должен уметь рассчитать
необходимое количество продуктов и их
стоимость**



Задача .

В столовой испекли 200 пирожков. Из них 70 штук съели мальчики, а 60 – девочки. Сколько процентов всех пирожков съели мальчики, а сколько - девочки?

Решение:

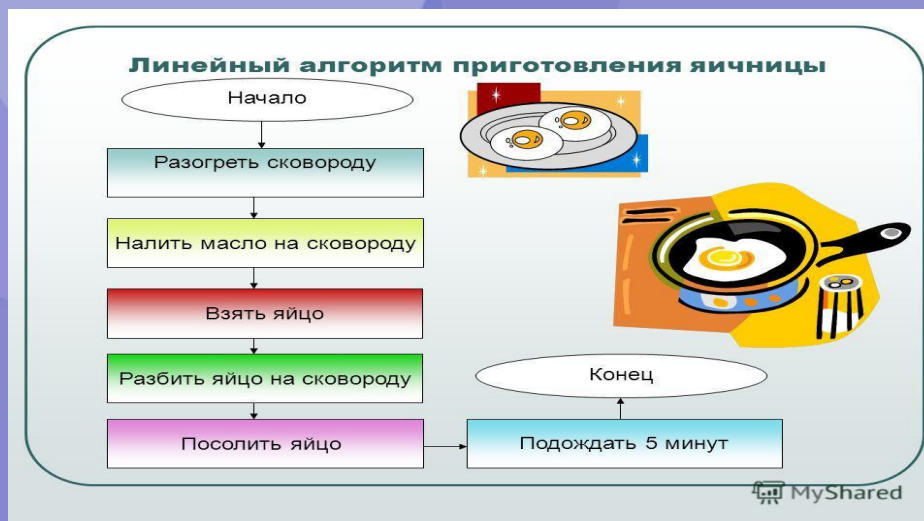
200 пирожков – 100%

мальчики 70шт – x %, девочки 60шт – x %,

$$x = \frac{70 * 100}{200} = 35\% , \quad x = \frac{60 * 100}{200} = 30\%$$

Ответ: 35% пирожков съели мальчики, 30% - девочки.

Повар, кондитер должен уметь создавать алгоритм приготовления блюд.



Повар, кондитер должен уметь производить художественное оформление блюд и сервировку стола

Эстетика + геометрия в оформлении

КВАДРАТ

Говоря о форме квадрата в кулинарии в первую очередь вспоминаем про салфетки - **непременный предмет сервировки стола.**



Стол – это горизонтальная плоскость. Начинаем с формы стола: это геометрическая фигура: круг, овал, прямоугольник, квадрат.

Когда видишь красиво оформленный стол, о математике забываешь.

А если внимательно присмотреться, то взору откроются фигуры планиметрии и стереометрии!



Огромный спектр геометрических фигур



Почему каравай круглый?

Своей круглой формой каравай похож на солнышко — свет и тепло.

Символ плодородия и сытой жизни. Солнце дарит людям тепло, свет радость, а каравай дарит тепло человеческих рук.



Заключение.

Исследовав применение математики в профессии повара, кондитера мы пришли к выводу, что важно для студента иметь прочные знания по математике. На первый взгляд математика кажется далёкой от реальностей жизни, но она пронизывает всю нашу жизнь. Заслуга математики состоит в том, что она выявляет глубинные свойства, которые заложены в природе, но не лежат на поверхности. Ещё с древних времён её считали царицей наук, она остаётся и в наше время важнейшей дисциплиной.

В процессе выполнения работы я ознакомилась с приёмами и способами решения задач с профессиональной направленностью по разным разделам математики. Рассмотрены задачи с практической направленностью, в которых прослеживается связь математики с дисциплинами, изучаемыми студентами по специальности «Повар, кондитер». А это подтверждает важность изучения математики и умений применять её в профессии.

Список используемой литературы

1. И.М Шапиро. Использование задач с практическим содержанием в преподавании математики. Книга для учителя.- Просвещение, 1990г-96с
2. И.Н. Сергеев И.Н., Олехник С.Н., Гашков С.В. Примени математику. –М.: Наука. Гл. ред. физ.мат. лит., 1990. – 240с.
3. М. И. Башмаков, Математика. Сборник задач профиль- ной направленности – М . Издательский центр «Академия», 2013.
4. Интернет – ресурсы(в т.ч. <http://charme.ru> – сайт по кулинарии).