



«Многогранники в профессии повара, кондитера»

Балышев Андрей Владимирович

*ГАПОУ СПО Тольяттинский колледж сервисных
технологий и предпринимательства*

*Научный руководитель – Дашкина Мариям
Николаевна*

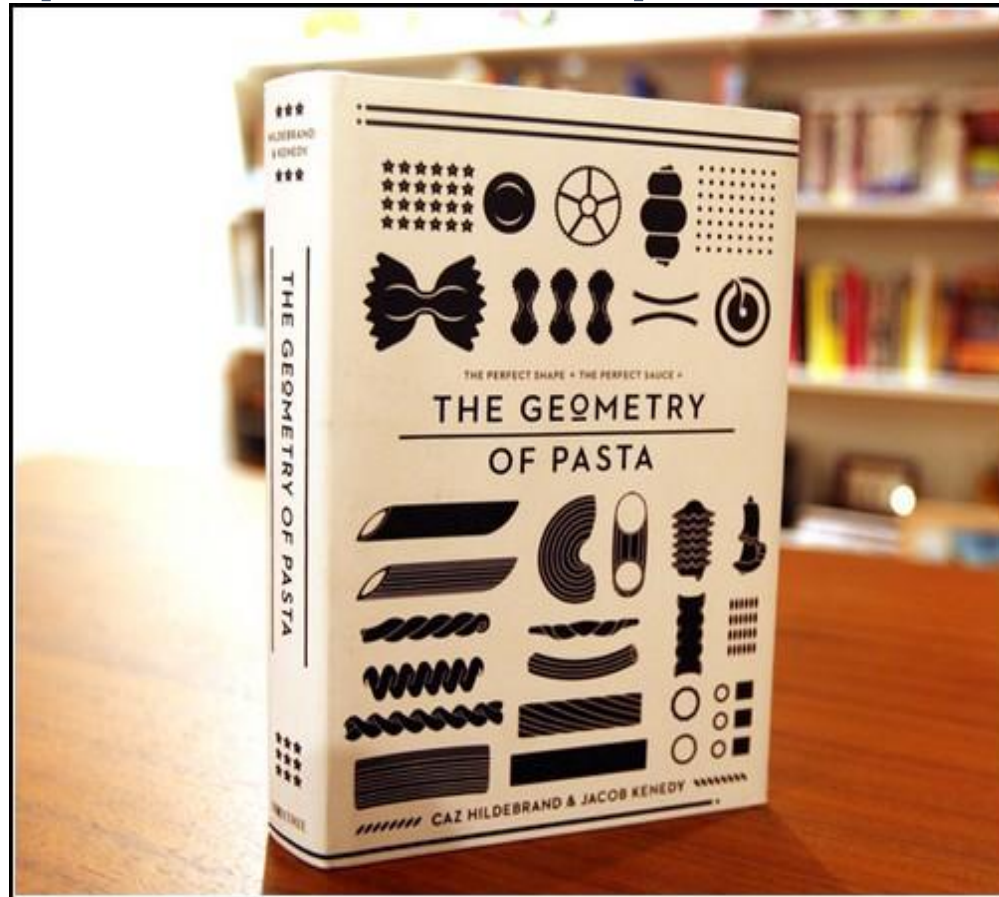
Цель данной работы

Показать значимость многогранников в работе повара, кондитера; ответить на вопрос: зачем повару, кондитеру нужна геометрия.

Задачи

1. Оценить значимость математики в профессии повара, кондитера.
2. Рассмотреть возможности практического применения многогранников в профессии повара, кондитера.

Многогранники в профессии повара, кондитера.



"Геометрия макарон" (The Geometry of Pasta)

Макароны по формам подразделяют на:



- Capellini (капеллини)
Spaghetti (спагетти) - линии



- Anelli (анелли) - колечки



- Elbow macaroni (рожки) - сегмент
полого цилиндра



- Звёздочки- многоугольники

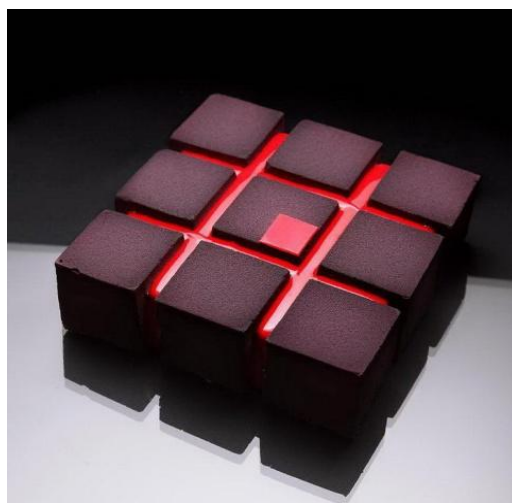


- Rigatoni (ригатони) Cannelloni
(каннеллони) - полые цилиндры

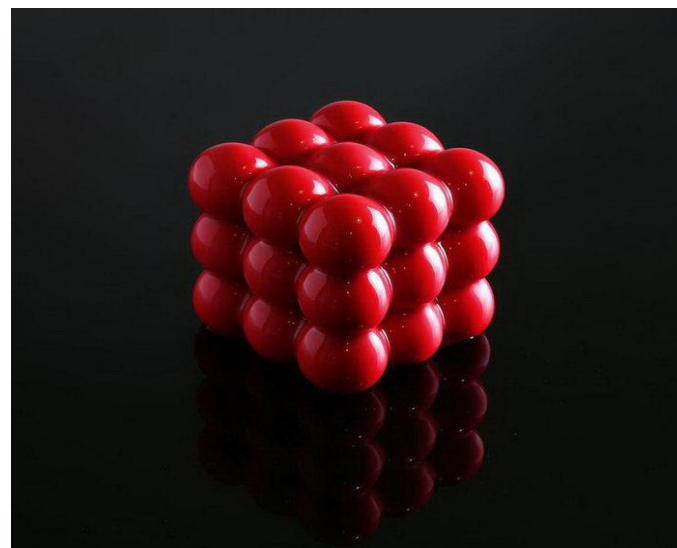
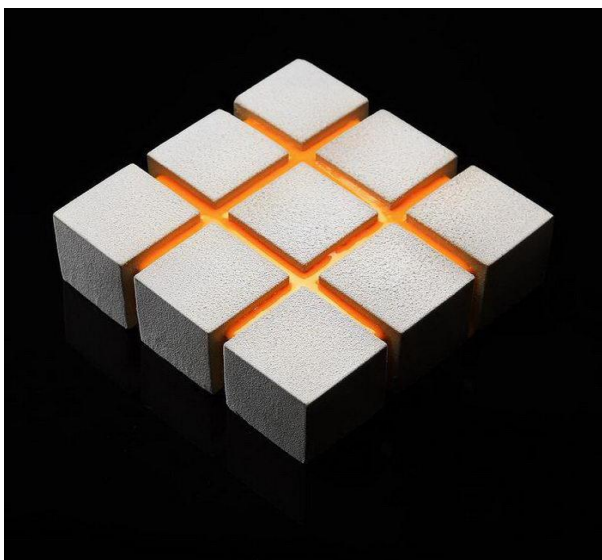
Геометрия в сервировке



3D - моделирование при изготовлении форм для тортов



3D - моделирование при изготовлении форм для тортов

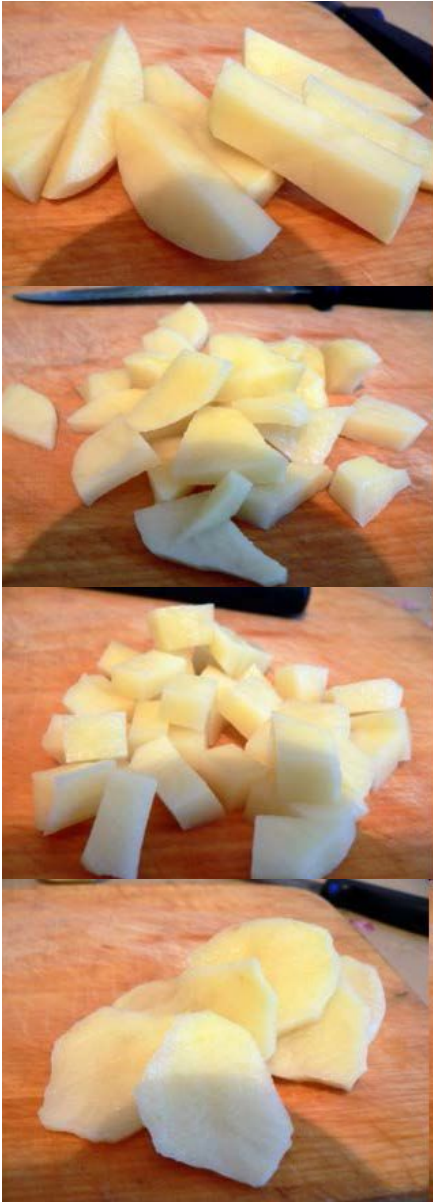


Шоколадные изделия



Шоколадные изделия в подавляющем большинстве изготавливаются в форме многогранников

Нарезка обычная



- параллелепипеды и сегменты цилиндра/круга
- призмы и секторы цилиндра/круга
- кубы
- цилиндры/овалы

Фигурная нарезка



Многогранники в профессии повара, кондитера.



Среди многообразия форм выпечки печенья особое место занимают многогранники.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**