

Для консервации овощей хозяйке
необходим столовый уксус. В
наличии у неё
только 70-% уксусная кислота.
Какое количество воды ей
необходимо добавит обы
получить 9 % уксус?





СУПЫ

6.17. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ

Свинина (лопаточная часть, грудинка)	117	100
Лук репчатый	14	12
Морковь	15	12
Петрушка (корень)	11	8
Масса вареного мяса	—	60
Лук репчатый	24	20
Морковь	30	24
Петрушка (корень)	32	24
Жир животный топленый пищевой	20	20
Уксус 3%-ный	5	5
Свекла столовая свежая	230	180 ¹
или квашеная (рецептура 6.5)	—	180
Вода питьевая	900	900
Петрушка (зелень)	11	8
Выход	—	1000
На порцию 500 г:		
Масса вареного мяса	30	30
Сметана	30	30

¹ Масса вареной очищенной свеклы.

Рецепт супа рассчитан на 2 порции. Необходимо произвести расчет на семью из 5 человек.

Математика в профессии «Повар, кондитер»



Составитель:
Семьяшкина И.В.
Преподаватель
математики
ГПОУ «ИЖПТ»

Цели:

- Определить практическое применение изучаемого предмета в профессиональной деятельности.

Основной ингредиент

любого хлеба – мука.

Массу муки, указанный в рецепте, принимается за 100%. Все остальные ингредиенты (вода, дрожжи, соль, масло, сахар и т.д.) рассчитываются от массы муки.





Рецепт французского



ингредиенты

хлеба Масса (пекарский процент)

Мука

583,0 г (100%)

Вода

408,1 г (70%)

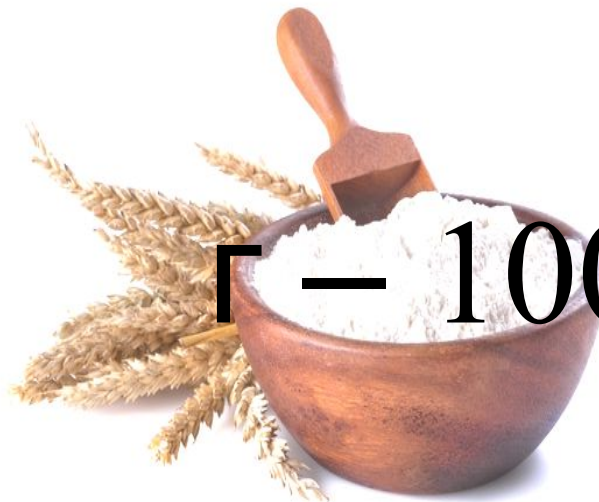
Дрожжи

5,83 г (1%)

прессованные

МУКА: 583

г — 100 %



ВОДА: X г -
70 %



$$X = \frac{583 \text{ г} \cdot 70\%}{100\%} = 408 \text{ г}$$



УДОБНА ТАКАЯ ЗАПИСЬ?

- легко пересчитать рецепт;
- сравнить несколько рецептов;
- позволит легко исправить ошибку при замесе теста;
- знакомство с понятием «пекарский процент»

позволяет пекарям всех стран
говорить на одном языке

Задание:

- Сделать перерасчет по рецепту **французского хлеба** на партию из 50 буханок хлеба с выходом одной буханки 700 граммов.



Формы для

Сейчас в производстве используются
выпечки хлеба
формы хлебные изготовленные в

ГОСТ 17327-95



Задание:

- Определить геометрическую форму форм для выпечки хлеба;
- Вычислить для данных форм:

А) Площадь



Хлебная форма №10 ГОСТ 17327-95

фо



Хлебная форма №17Б

учитывать пропорции воды и крупы для приготовления каши

Перловая каша Гречневая каша



соотношение крупы и воды

1 : 3

1: 2,5

1 : 3

Повар должен уметь производить художественное



**Эстетика и математика в
оформлении блюд**

Повар должен уметь:

- Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий.
- Производить расчет потребного сырья и выхода готовой продукции, составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты.
- Контролировать поступившее сырье.
- Оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты.
- Осуществлять обвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре.
- Определять готовность блюд и изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу.
- Рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.
- Производить художественное оформление блюд.
- Осуществлять пуск, остановку, разборку, чистку

Требования к профессиональной подготовке повара

Необходимо знание математики, экономики и организации общественного питания, основ физиологии человека и эстетики, технологии приготовления блюд, устройства и правил

Говорить о применении математики в профессии «Повар, кондитер» можно достаточно долго, но даже того, что мы рассмотрели, вполне достаточно, чтобы убедиться в значимости этой науки. Ведь не зря же говорил **А.Н. Крылов**

«РАНО ИЛИ ПОЗДНО ВСЯКАЯ ПРАВИЛЬНАЯ

Домашнее

Для консервации овощей хозяйке
задание необходимо столовый уксус. В
наличии у неё
только 70-% уксусная кислота.
Какое количество вод и
необходимо добавить обы
получить 9 % уксус?



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

используемые

ресурсы:

- <http://www.gastronom.ru/text/doma-shnij-hleb-matematika-i-zhizn-pekar-skiy-procent-1007089>
- <http://maspit.ru/формы-для-выпечки-хлеба/>
- <http://www.docme.ru/doc/1209135/matematika-v--professii-povar>
- <http://www.liveinternet.ru/users/tamej/post407375289/>
- <http://oboi-na-stol.com/raznoe-korzi-na-hleb-bulochki-mak-lomti>
- <http://photoshopia.ru>