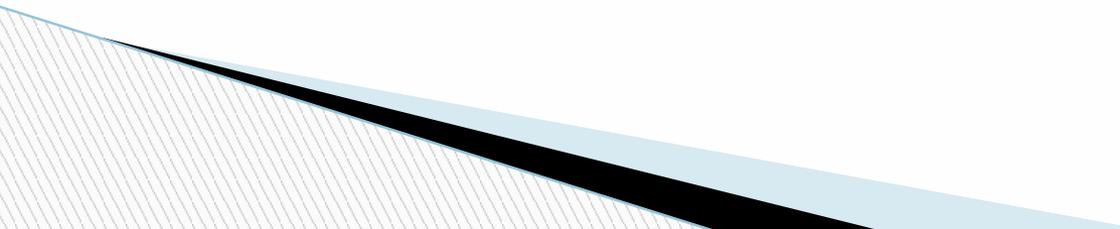


# **Математика в профессии “Технолог общественного питания”**

Для обучающихся по специальности : 260807- Технология  
продукции общественного питания

# Содержание

1. Введение
  2. Математика в жизни человека
  3. Профессия “Технолог общественного питания”
  4. Математика в профессии “технолог общественного питания”
  5. Заключение
- 

# Введение

Цель: показать значимость математики в жизни человека и в профессиональной деятельности технолога общественного питания.

Задачи:

- выяснить, как используются знания математики в нашей жизни.
- выяснить, как используются знания математики в профессии “Технолог общественного питания”.

# Математика в жизни человека

Математика – это наука, которая изучает величины, количественные отношения и пространственные формы.

Математика уникальная наука, она позволяет развивать интеллектуальные способности, такие как:

- умение обобщать
- способность анализировать
- умение находить закономерности
- уметь логически мыслить и рассуждать
- навык планировать наперед
- умение быстро соображать и решать задачи

Математика это начало всего живого. Только ребенок появился на свет ,а уже получает свои первый цифровые значения : вес, рост.

Ребенок еще не знает что такое математика, но уже решает небольшие задачи по расчету кубиков, игрушек.

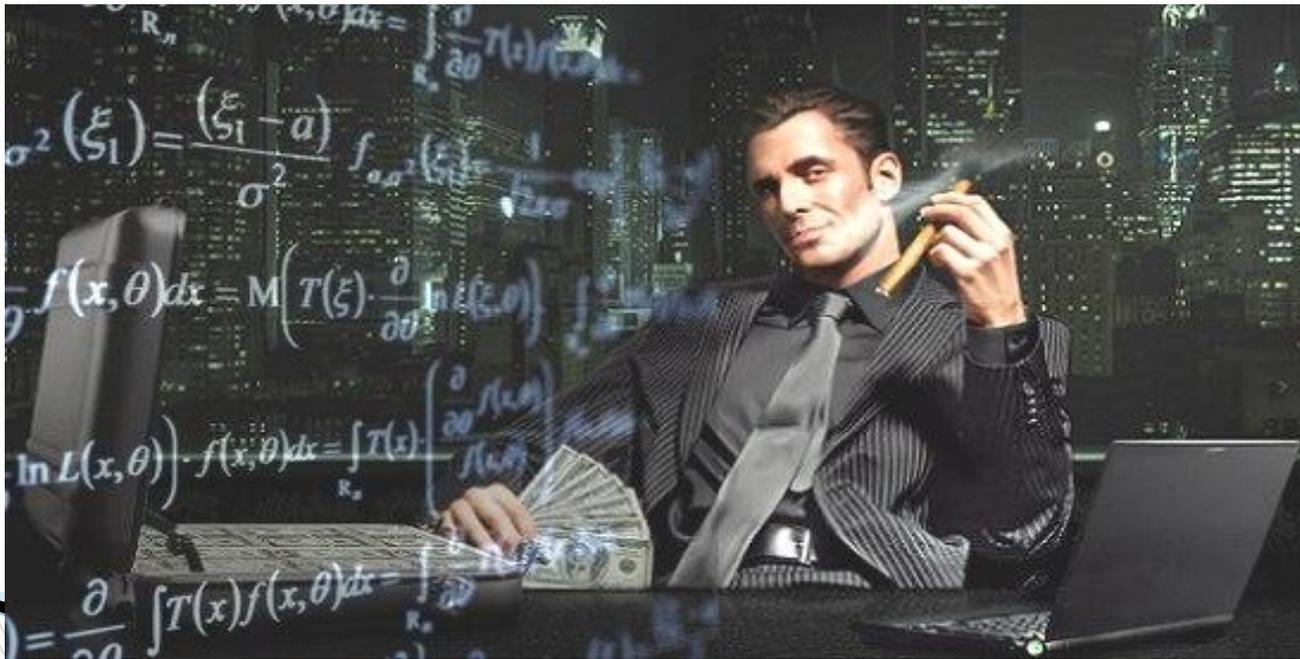


## "Всё есть число" Пифагор

Знания математикой, решение математических задач развивает личность , делает ее целеустремленнее , активнее и самостоятельнее



Математика встречается и используется в повседневной жизни, следовательно, определенные математические навыки нужны каждому человеку. Не правда ли, нам приходится в жизни считать (например, деньги), мы постоянно используем (часто не замечая этого) знания о величинах, характеризующих протяжённости, площади, объёмы, промежутки времени, скорости и многое другое. Математика нужна детям для формирования духовного облика, развития необходимых черт характера (терпения, трудолюбия). Математические знания и навыки необходимы практически во всех профессиях.



# Профессия “Технолог общественного питания”

Одной из главных специальностей в сфере производства продуктов общественного питания – это технолог.

Представитель этой профессии должен хорошо разбираться во всех аспектах производства.



- В обязанности технолога общественного питания входит:
- ✓ Определять качество продуктов, рассчитывать их количество для получения готовых блюд.
- ✓ Составить меню
- ✓ Распределить обязанности между поварами и контролировать их работу
- ✓ Разрабатывать программы по обеспечению повышения качества услуг питания
- ✓ Отвечать за исправность оборудования и качество готовых блюд
- ✓ Осуществлять разработку и утверждать новых рецептов на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов
- ✓ Осуществлять оперативный контроль над качеством и соблюдением технологии приготовления пищи.



- Технолог должен знать алгоритм приготовления блюд.

## Схема приготовления домашних пончиков

Слегка нагреть молоко и выложить дрожжи, перемешать. Добавить несколько столовых ложек муки, 1 ложку сахара и дать постоять в теплом месте около полчаса.

Затем добавить муку, сахар, соль, яйцо, растительное масло и перемешать. Тесто должно получиться некрутое. Прикрыть тесто хлопковым полотенцем и оставить еще на полчаса в теплом месте.

После того как тесто увеличилось в объеме, его еще раз нужно вымесить. Из теста формируем пончики традиционной формы.

Разогреваем масло в сковороде с толстым дном и высокими бортиками, кладем пончики порциями жариться. Обжариваем до легкой золотистой корочки с двух сторон.

Выкладываем на салфетку, чтобы лишнее масло впиталось. Перекладываем на блюдо и от души посыпаем сахарной пудрой.

- ▣ Технолог общественного питания должен уметь определять влажность продуктов, рассчитывать дневную норму питания, производить калькуляцию и учёт продуктов питания

Задача №1. Женщина весит 56 кг.  
Сколько калорий ей нужно  
поглощать каждый день?



Нужно вес умножить на 24 часа  
 $56 * 24 = 1344$

Технолог рассчитывает объём посуды , количество жидкости для точного расчета порций. Поэтому важны задачи нахождения площадей и объёмов.

Задача №2. Кастрюля имеет форму цилиндра, образующая которого 45 см, а диаметр основания 50 см. Можно ли приготовить в этой кастрюле 350 порций кипячёного молока, если при нагревании объём молока увеличивается в 1,1 раза?



1) Найдем объём молока , который необходимо вскипятить:

$$350 \times 0,2 = 70 \text{ л}$$

2) Найдем объём молока при нагревании:

$$7 \times 1,1 = 77 \text{ л}$$

3) Найдем объём кастрюли:

$$V = \pi r^2 h$$

$$V \approx 3,14 \times 625 \times 45 \approx 88300 \text{ мл} \approx 88,3 \text{ л}$$

4)  $88,3 > 77$ , следовательно в данной кастрюле можно приготовить требуемое по условию количество молока.

# Заключение

- С математикой мы сталкиваемся с самого детства. В школе мы решаем математические задачи, развивающие логику, мышление. Математические знания используются почти во всех современных профессиях.
- Вывод: Математика очень важна в жизни человека
- В профессии “Технолог общественного питания” знания математики необходимы и применяются в профессиональной деятельности
- Технолог должен знать алгоритм приготовления блюд.
- Технолог должен знать в каких в каких пропорциях подбирать компоненты для приготовления блюд
- Технолог общественного питания должен уметь определять влажность продуктов, рассчитывать дневную норму питания, производить калькуляцию и учёт продуктов питания
- Технолог рассчитывает объём посуды , количество жидкости для точного расчета порций. Поэтому важны задачи нахождения площадей и объёмов