

Анастасія Воробйова,

учениця 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **Т.В. Дурнєва,**

викладач (БЕГК БДПУ)

МАТЕМАТИКА У ПРОФЕСІЇ КУХАРЯ

Актуальність. Давайте вдумаємось у слова академіка С.Л. Соболева «Джерело і мета математики – в практиці». Математика тісно пов'язана з трудовою діяльністю людини. Яку б професію ви не обрали вам потрібно знати математику. Математика – цариця всіх наук, наука давня, точна, цікава і серйозна. Заняття математикою – це така гімнастика розуму, для якої потрібна вся гнучкість і вся витривалість молодості. Хто в дитинстві займається математикою, той розвиває увагу, тренує мозок, волю, виховує в собі наполегливість і завзятість у досягненні мети. Діапазон практичного застосування математики величезний. Яку б науку ви не вивчали, до якого б ВУЗу не вступали, в якій би галузі ви не працювали, всюди обов'язково потрібні математичні знання.

Мета: повторити та систематизувати знання учнів з основних тем математики, необхідних кухарю у своїй роботі, сприяти виникненню внутрішніх мотивів навчання.

Сутність дослідження. Професія кухаря – одна з найдавніших у світі. В дитячому садку і школі, на заводі і у вугільній шахті, на борту океанського лайнера і в просторах космосу – усюди люди користуються результатами праці кухарів. Від того, як нагодувати людину, залежить і його здоров'я, і настрій, і продуктивність праці.

Поняття кухар – одне з найбільш узагальнених для визначення спеціаліста-кулінара. Це слово стало настільки звичним і буденним, що мало хто здогадується про різноманітність кухарських спеціальностей. Але для того що б зрозуміти хто ж такий кухар і визначити, якими знаннями і навичками йому доводиться оперувати у своїй роботі, ми скористаємось широким змістом даного поняття.

Кухар – це людина, яка професійно готує їжу для інших людей, як правило, в закладах громадського харчування [3, с. 207]. Хай же стануть епіграфом до нашої роботи слова відомого французького фізіолога Брійат-Савварена: «Тварина насичується, людина їсть, а розумна людина вміє харчуватись» [1,с.92].

Кухар повинен вміти швидко і правильно первинно обробити продукти. При холодній обробці продуктів відбувається втрата маси. Процентне співвідношення якої залежить від багатьох факторів.

Наприклад, норми щодо втрати маси овочів залежить від: сезону, методу обробки (ручна, механічна). Після очищення і промивання овочі нарізають. Однорідні овочі, однаково нарізані за розміром і формою, при тепловій обробці приготуються одночасно і надають стравам гарний вигляд.

Теплова обробка продуктів так само як і холодна супроводжується втратою маси продукту, норми яких беруться із збірників рецептур. Використання пропорції, гарне оформлення, яке включає в себе і фігурну нарізку овочів, і розташування продуктів на тарілці. Так само не маловажну роль грає посуд, що використовується при подачі, який має геометричну форму. Процент в наш час використовується скрізь. Навіть Т.Едісон у свій час сказав: Геній складається із 1% натхнення і 99% бажання. Тобто, щоб чогось досягти в житті треба мати перш за все бажання, і воно складає 99%.

Ще у 18 ст. великий французський математик Франсуа Вієт, якого називали «батьком алгебри» сказав: «Алгебра – моє основне блюдо, а геометрія – десерт» [2, с. 106].

Це геометричні форми нарізки: кубики, брусочки, кульки, кружочки, кільця та напівкільця, бочечки. Нарізання продуктів: ковбас, сиру, огірків, помідорів слід проводити по паралельних прямих, щоб кожен шматок був однакової товщини. Серветки беруть в основному квадратної та прямокутної форми. Якщо ми подивимось на посуд, в якому ми готуємо, то виникає питання: Чому весь посуд має форму циліндра? Мабуть тому, що його зручно мити, а також відбувається рівномірне нагрівання їжі. Циліндр, конус, куля – це фігури, одержані від обертання плоскої фігури навколо заданої прямої, яка є віссю. Посуд може мати форму циліндра, конуса, півкулі, зрізаного конуса.

У Японії завдяки генній інженерії для зручності перевезень виведено кавуни кубічної форми. Отже, не дивуйтесь, коли такі кавуни з'являться на наших прилавках, адже за задумом їх творців кавуни скоро розповсюдяться по всьому світу.

Висновок. Математика в кулінарії має велике значення, так як для приготування будь-якої страви потрібно знати рецепт в яких вказується точно співвідношення продуктів, що необхідно зібрати в процесі приготування, а також потрібно знати і володіти прийомами усних обчислень і т.п.

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. — К.: Наук. думка, 1977. — 154 с.
2. Вдовченко В. В. Кулінарія для 11 класу : підручник. Технологічний напрям. Технологічний профіль / В. В. Вдовченко, Н. Г. Левченко. — К. : Педагогічна думка, 2012. — 188 с.
3. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарне мистецтво : Підручник: У 2 кн. — К. : Грамота, 2008. Кн. 1 : Технологія приготування їжі / Т.М. Стахмич, О. М. Пахолюк. — 2008. — 496 с.