Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Буинский ветеринарный техникум»

«Будущее математики как науки»

Работу выполнила: преподаватель

математики I категории ГАПОУ

«Буинский ветеринарный техникум»

Закирова Зиля Ваясиловна

г. Буинск, 2017 г.

Будущее математики как науки.

Всё, что до этого было в науках: гидравлика, аэрометрия, оптика и других

темно, сомнительно и недостоверно, математика же сделала всё ясным, верным и очевидным»

М.В.Ломоносов

Слова М.В.Ломоносова созвучны нашему веку, когда методы математики получили большое распространение, как в естественных, так и в гуманитарных науках.

Из истории известно, что древние греки рекомендовали изучать математику для познания окружающего мира, а римляне для того, чтобы строить города, дорожную и мостовую инфраструктуру, отмерять земельные участки.

В современной жизни, когда даже обычный человек всё больше зависит от применения науки и техники в повседневной деятельности, роль математики очень важна. Даже самые простые расчеты человек делает бессознательно, не задумываясь о том, что применяет математику.

Математику называют «Царицей всех наук», потому что математический стиль мышления и методы мышления применяются не только лишь в физике, технических и астрономических науках, она применяется и, казалось бы в далёких от неё науках, таких как химия, биология, экономические науки и т.д. Поэтому трудно переоценить применение математики в профессиях, которые связаны с вышеперечисленными и многими другими науками, так или иначе, использующих «царицу всех наук».

Увидев в расписании уроков дисциплину “Математика” у многих студентов, получающих профессию “Повар, кондитер” возникает вопрос “А зачем нам нужна математика?”.

Математические навыки, знание математических действий необходимы в профессии «Повар, кондитер». Повар - это человек, профессией которого является приготовление пищи. Обязанности повара напрямую связаны с математикой: - взять хотя бы калькуляции блюд. Это расписанные до каждого грамма веса продукты, а ведь каждый лишний грамм, если масштабировать его на всех посетителей заведения, то это выльется в огромные убытки; - расчет потери веса при термообработке, 100 грамм сырого мяса и 100 грамм готового шашлыка - это совсем не одно и то же. Поэтому повару нужно рассчитать, сколько нужно, взять той или иной степени влажности, того или иного вида мяса, чтобы в готовом блюде получилось 100 грамм шашлыка; - особые математические способности повар должен проявить при расчёте продуктов для проведения корпоративных мероприятий. Повар должен уметь: производить расчет потребного сырья и выхода готовой продукции, составлять меню. Контролировать поступившее сырье. Осуществлять обвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Определять готовность блюд и изделий по контрольно-измерительным приборам. Рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов. А эти знания даёт только математика!

Здесь важно подчеркнуть, что умение решать задачи с практическим содержанием поможет приобрести обучающимся уверенность в своей профессиональной деятельности, гарантирует защищённость на современном рынке труда, стимулирует проявление интереса к будущей профессии. Студенты учатся правильно рассчитывать рецепт, выполнять нарезку под правильным углом, определять объем посуды  при приготовлении

кондитерских  изделий, составлять технологические  и  калькуляционные

 карты, рассчитывать количество  воды (молока) для приготовления  теста.

Например:

1. Объём кастрюли 3380см2, поместится ли в эту кастрюлю морс объёмом 3,5л?
2. При приготовлении блюда «Бобовые отварные», согласно рецептуре 207 сборника рецептур, используют фасоль массой 250г. Выход готового блюда 1 кг. Определите % привара?
3. Сколько нужно взять воды, чтобы из 20% уксусной кислоты, приготовить 5% раствор этой кислоты, требующийся в рецепте?
4. Для праздника нужно приготовить 3 кг варёного картофеля. Сколько неочищенного картофеля следует взять повару?

Студенты нашего техникума ежегодно участвуют в Национальном чемпионате рабочих профессий «Молодые профессионалы» и занимают призовые места на Республиканском уровне.

25 октября 2017 года проводился Сетевой чемпионат РТ «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) – 2017 по компетенции «Татар ашлары» в г. Казани. Студентка III курса Буинского ветеринарного техникума Хуснутдинова Гулия заняла 4 место и вышла на региональный этап чемпионата. При подготовке к сетевому чемпионату она проделала огромную работу. Гулия самостоятельно разработала раскладку блюд с использованием молекулярной кулинарии. Рассчитала калькуляцию на блюдо «Калжа говяжья» (мясной рулет): масса блюда – 300 г (2 порции по 150 г каждая). Итог работы представлен в виде нарезки готового блюда поперечными кружочками толщиной 1 см. Ею рассчитана и калькуляция на блюдо «Губадия с кортом»: масса блюда – 100 г, выпекается и подаётся в количестве 10 штук. Главный эксперт из Санкт - Петербурга Е.Н.Иришкин отметил оригинальность оформления блюд с элементами декора и точность расчёта калькуляции.

Участники чемпионата, рассчитывая на высокие места должны проявить умение учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы.

Чемпионат даёт молодым людям возможность по-новому взглянуть на рабочие профессии и раскрыть их потенциал, получить практические навыки и высокую квалификацию, востребованную на современном рынке труда. Достижение этих целей сегодня невозможно без математических знаний.