

<<中等职业学校烹饪专业教学用书>>

图书基本信息

书名：<<中等职业学校烹饪专业教学用书>>

13位ISBN编号：9787308069526

10位ISBN编号：7308069524

出版时间：2009-8

出版时间：浙江大学出版社

作者：杭州市西湖职业高级中学 编

页数：178

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

本书适合作为中等职业学校烹饪专业高二年级学生学习使用的数学教材，作为烹饪专业学生学习的职业模块数学教材。

本书按以就业为导向、以能力为本位、以岗位需要和职业标准为依据、以促进学生职业生涯发展为目标的要求编制。

本书的主要教学目的在于让学生通过学习和训练，能解决烹饪学习过程中遇到的各种成本核算的问题；能用数学知识解决在烹饪学习过程中遇到的其他与数学有关的问题；能用数学的思维考虑和分析在创业过程中遇到的实际问题；能体验数学给生活带来的乐趣。

本教材内容编写由浅入深，在编写过程中力求突出以下特点：
情景引入：通过设置一个名叫王小厨的烹饪专业的学生在学习烹饪过程中遇到的与数学有关的问题引入；带着这些疑惑去请教老师——张大厨。

张大厨揭示其中的数学基本概念、基本原理和烹饪方面的基本概念、基本原理。

王小厨理解了这些基本概念和原理以后，自己先去尝试解决这些疑问。

问题解决：情境中遇到的这些问题是通过“提出或发现问题-教师指点-学生尝试-教师示范-学生实践”来完成的。

不同的问题能激发学生的学习兴趣，解决问题后的成就感反过来又提高了学生的学习动机。

坚持遵循实践-认识-实践的知识形成和深化的过程。

能力本位：在教学目标的制定、课程内容的安排以及教学策略的选择等方面都充分注意到了学生的能力培养。

引导学生用数学基础知识和数学思维方式来解决烹饪学习中遇到的实际问题，提高自己提出问题、分析问题和解决问题的能力。

学生不仅能较好地完成任务，而且能促进专业的学习，充分体现职业教育课程的本质特征。

本教材由袁长渭主编，靳剑航主审全书，并对部分章节进行了修改，麻来军承担构建整本教材的框架结构任务，并组织许萍、段蕊、刘福华、邵林、王文涛对每章节的科学性进行了论证。

许萍编写了第一章和第二章，刘福华编写了第三章和第四章，段蕊编写了第五章、第六章、第七章和第九章，邵林与许萍合作编写了第八章。

王文涛老师担任本书烹饪专业理论知识科学性的审定任务。

本教材编写小组成员衷心感谢刘大翰对本教材的文字和图片进行了处理，感谢刘丹和方新军为本书的编写提供了一定的素材和一些编写的建议。

由于时间仓促，编写组能力有限，书中的不足之处在所难免，希望广大使用者提出宝贵意见。

内容概要

《中等职业学校烹饪专业教学用书：数学》特点：情景引入：通过设置一个名叫王小厨的烹饪专业的学生在学习烹饪过程中遇到的与数学有关的问题引入：带着这些疑惑去请教老师——张大厨。张大厨揭示其中的数学基本概念、基本原理和烹饪方面的基本概念、基本原理。王小厨理解了这些基本概念和原理以后，自己先去尝试解决这些疑问。

问题解决：情境中遇到的这些问题是通过“提出或发现问题-教师指点-学生尝试-教师示范-学生实践”来完成的。

不同的问题能激发学生的学习兴趣，解决问题后的成就感反过来又提高了学生的学习动机。

坚持遵循实践-认识-实践的知识形成和深化的过程。

能力本位：在教学目标的制定、课程内容的安排以及教学策略的选择等方面都充分注意到了学生的能力培养。

引导学生用数学基础知识和数学思维方式来解决烹饪学习中遇到的实际问题，提高自己提出问题、分析问题和解决问题的能力。

学生不仅能较好地完成学习任务，而且能促进专业的学习，充分体现职业教育课程的本质特征。

书籍目录

第一章 数的基本运算与原料的成本核算1.1 常用重量单位及其换算1.2 常用长度单位及其换算1.3 净料率与百分比1.4 一料一档的主配料的净料成本核算1.5 一料多档主配料的净料成本核算1.6 方程在半制品、熟品的成本核算中的应用1.7 成本系数中的相对比应用1.8 调味品的成本核算与小数的运算第二章 代数式的基本运算与饮食产品的成本核算2.1 单个菜肴的成本核算2.2 批量生产的食品成本核算2.3 耗用原材料的成本核算2.4 销售毛利率和成本毛利率的基本计算2.5 毛利率之间的换算2.6 饮食产品销售价格的构成及其运算2.7 饮食产品销售价格的计算——销售毛利率法(1) 2.8 饮食产品销售价格的计算——销售毛利率法(2) 2.9 饮食产品销售价格的计算——成本毛利率法2.10 销售毛利率与成本毛利率的综合运用2.11 菜肴的配置与成本核算2.12 综合毛利率的核算第三章 集合的应用3.1 元素与集合的关系在烹饪原料中的应用3.2 集合与集合的关系在烹饪原料中的应用3.3 交集在烹饪原料中的应用3.4 并集在烹饪原料中的应用3.5 补集在烹饪原料中的应用第四章 函数的应用4.1 一次函数在菜肴制作中的应用4.2 一次函数在中点制作中的应用4.3 一次函数在西点制作中的应用4.4 一次函数在饭店促销中的应用4.5 二次函数在餐厅营利计算中的应用4.6 二次函数图象在“高三拼”中的应用第五章 数列的应用5.1 等差数列在冷菜手法中的应用5.2 等比数列在冷菜手法中的应用5.3 等比数列在拉面制作中的应用5.4 等比数列在烹饪设备折旧率中的应用5.5 等比数列在茶文化基地利润中的应用5.6 等比数列在音乐中的应用5.7 等差、等比数列在员工工资问题中的应用5.8 其他数列在冷菜手法中的应用第六章 常见几何体与菜肴造型6.1 常见平面图形的认识6.2 直棱柱状的烹饪原料的认识6.3 圆柱状的烹饪原料的认识6.4 球状的烹饪原料的认识6.5 基本工艺型的形态作图6.6 圆柱体原料打方时的最大利用6.7 轴对称与菜肴美化6.8 中心对称与菜肴美化6.9 装盘中圆的等分技巧第七章 排列组合的应用7.1 加法原理与乘法原理7.2 乘法原理与计算机中的汉字输入7.3 排列与组合的概念7.4 排列数的计算7.5 组合数的计算7.6 排列组合与筵席菜单7.7 排列组合与个性套餐7.8 排列组合与体育彩票7.9 排列组合与骰子7.10 生活中的排列组合第八章 数学与创业8.1 店面选择中的数学问题8.2 设备购置中的数学问题8.3 厨房布局中的数学问题8.4 菜单制作中的数学问题8.5 人力成本的核算8.6 保本点计算8.7 保本点运用8.8 原料采购中的数学问题8.9 生产管理中的数学问题8.10 餐厅营业收入分析8.11 本费用分析8.12 餐厅营业利润分析第九章 趣味数学9.1 斗智游戏中的数学9.2 方案选择中的数学9.3 棋牌魔术中的数学(1) 9.4 棋牌魔术中的数学(2) 9.5 数学谜语(1) 9.6 数学谜语(2) 9.7 数学谜语(3) 9.8 数学推理(1) 9.9 数学推理(2) 9.10 数学名题(1) 9.11 数学名题(2) 9.12 数独游戏9.13 创意思维

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>