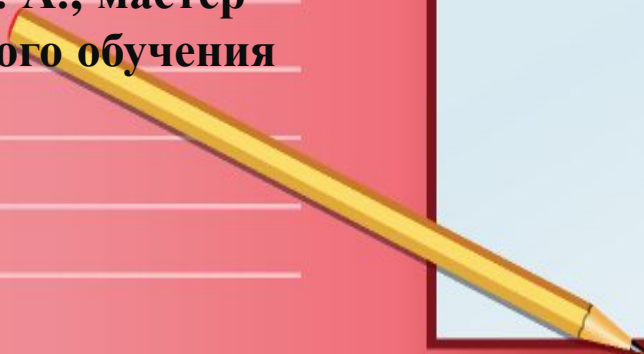



Тема учебного проекта


**Автор: Филипова
Марина, учащаяся группы
№80.**

**Руководители:
Яковцова Н. В.,
преподаватель спец.
дисциплин**

**Перегоедова Т. А., мастер
производственного обучения**




**г. Благовещенск,
Амурская область, 2010**




Гипотеза

1. Технологический процесс приготовления изделий из пряничного теста неизменен.
2. Изделиями из пряничного теста можно украсить любой праздничный стол.





Актуальность проекта




Так как в последнее время прослеживается тенденция производства кондитерских изделий с использованием современного сырья, которое по сути своей не является натуральным, но удобно в использовании, то перед современным кондитером стоит сложная задача: во — первых, готовить кондитерские изделия, используя натуральные продукты; во — вторых, начать применять в своей практике такие технологии, с помощью которых можно максимально сохранить питательные вещества продуктов, входящих в их состав.

А так же современный специалист не должен забывать традиции русского народа, знать историю любого кондитерского изделия и возрождать эти традиции. Тогда вашим фантазиям не будет предела. И каждый ваш сладкий стол станет полезным шедевром.







Цель проекта:







Научить учащихся,
обучающихся по
профессии
«кондитер», украшать
рождественский стол
изделиями из
пряничного теста,
обладающими
высокой пищевой
ценностью.








Задачи проекта

- 
- Улучшить качество пряничного теста.
 - Возродить традиции по использованию изделий из пряничного теста.
 - Создать учебный видео – фильм «Оформление рождественского стола изделиями из пряничного теста».
- 
- 



**Материально –
техническое и учебно –
методическое оснащение
проекта**


- 
- **Информационное:**
 - Internet;
 - профессиональная литература.
 - **Техническое:**
 - компьютер;
 - сканер;
 - принтер;
 - фотоаппарат;
 - роторная печь (для выпечки изделий).
 - **Кадровое:**
 - учащаяся 3 курса, обучающаяся по профессии «повар, кондитер»;
 - преподаватель спец. дисциплин;
 - мастер производственного обучения.
 - **Материальное:**
 - продукты для приготовления пряничного теста и отделочных полуфабрикатов;
 - средства для поиска информации в Internet.
- 
- 

Этапы проекта

1. Улучшить качество пряничного теста (15. 09. – 30.10. 2010):
 - Изучить причины недостатка пряничного теста, приготовленного сырцовым способом.
 - Изучить причины недостатка пряничного теста, приготовленного заварным способом.
 - Найти в современной профессиональной литературе способ приготовления пряничного теста согласно устранению недостатков его приготовления.
 - Оформить соответствующую технологическую документацию, подтверждающую правильность выбора рецептуры и технологии приготовления пряничного теста.
2. Возродить русские традиции по использованию изделий из пряничного теста (1.11. – 15.11. 2010).
 - Проанализировать исторические сведения об использовании изделий из пряничного теста на Руси.
 - Подобрать способы украшения рождественского стола изделиями из пряничного теста.
3. Создать учебный видео – фильм «Оформление рождественского стола изделиями из пряничного теста» (16.11.2010 – 10.01.2011)
 - Отработать технику изготовления изделий из пряничного теста.
 - Подобрать отделочные полуфабрикаты для украшения изделий из пряничного теста.
 - Изготовить шаблоны для изготовления изделий из пряничного теста.
 - Сделать фотосъемку поэтапного процесса изготовления изделий из пряничного теста.
 - Смонтировать учебный видео – фильм.



Проектный продукт



Учебный видео – фильм
«Оформление
рождественского стола
изделиями из
пряничного теста»

