#### 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 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 профессии «кондитер», украшать рождественский стол изделиями И3 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 <u>видео – фильм</u> «Оформление рождественского стола изделиями из пряничного теста»