

# НЕОБЫКНОВЕННАЯ КОНФЕТА

**Выполнила:**

**Шестиперстова Марьям, ученица 6а  
класса МАОУ «СОШ №80»**

**Руководитель: Смолина Александра  
Васильевна,**

**учитель технологии МАОУ «СОШ №80»**



КОНФЕТА БЫВАЕТ ПРОСТОЙ И С ПОМАДКОЙ,  
НЕМНОГО С КИСЛИНКОЙ И ПРИТОРНО-  
СЛАДКОЙ.  
И КАЖДЫЙ, КТО ПРОБОВАЛ, САМ ПОНИМАЕТ:  
НЕНУЖНОЙ ОНА – НИКОГДА НЕ БЫВАЕТ



## СКОТТ КРАМП

ИЗОБРЕЛ ТЕХНОЛОГИЮ 3Д ПЕЧАТИ БОЛЕЕ 20 ЛЕТ НАЗАД, СВОЕ РАЗВИТИЕ ОНА ПОЛУЧИЛА В ПОСЛЕДНЕЕ ДЕСЯТИЛЕТИЕ. БЛАГОДАРЯ ЭТОМУ ИЗОБРЕТЕНИЮ СВОЮ СОВРЕМЕННУЮ МАЛЕНЬКУЮ КОНДИТЕРСКУЮ «ФАБРИКУ» МОЖЕТ ИМЕТЬ КАЖДЫЙ ЖЕЛАЮЩИЙ.



# ЦЕЛЬ МОЕЙ РАБОТЫ: СОЗДАНИЕ «НЕОБЫКНОВЕННОЙ КОНФЕТЫ» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ.

## Задачи :

- ▶ Найти и изучить подробную информацию о конфете как продукте питания, историю ее возникновения, виды, состав, технологию изготовления, упаковке.
- ▶ Узнать какие конфеты будут в будущем.
- ▶ Постараться разработать форму конфет для печати на пищевом 3D принтере и дизайн съедобных оберток для конфет.
- ▶ А также разработаю формы леденцов имеющих обучающие функции для моих младших братиков.
- ▶ Провести опрос одноклассников об отношении их к конфетам.
- ▶ Посетить кондитерскую фабрику «Пермская».
- ▶ Провести мероприятие «Польза и вред от вкусных конфет».



**ГИПОТЕЗА:** ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЛИ,  
БЛАГОДАРЯ СОВРЕМЕННЫМ  
ТЕХНОЛОГИЯМ МОЖНО СДЕЛАТЬ  
СЛАДОСТЬ ПО СВОЕМУ ЭСКИЗУ.



ЧЕЛОВЕК ИЗДАВНА УПОТРЕБЛЯЕТ В ПИЩУ ТАКОЕ СЛАДКОЕ ИЗДЕЛИЕ, КАК КОНФЕТЫ. ОНИ СТАЛИ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ДЕСЕРТА СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА ЛЮБОГО ВОЗРАСТА. А ТАКЖЕ ЭТО ОДИН ИЗ ИСТОЧНИКОВ ЖИЗНЕННО ВАЖНОГО ДЛЯ ЛЮДЕЙ ВЕЩЕСТВА - ГЛЮКОЗЫ.



**САМАЯ БОЛЬШАЯ КОНФЕТА В МИРЕ:**





**САМАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ КОНФЕТА**



**САМАЯ КОСМИЧЕСКАЯ КОНФЕТА**



**САМЫЕ ДОРОГИЕ КОНФЕТЫ В МИРЕ**

В СЛОВАРЕ РУССКОГО ЯЗЫКА С. И. ОЖЕГОВА СЛОВО «КОНФЕТА» ОБОЗНАЧАЕТ САХАРИСТОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ В ВИДЕ ПЛИТОЧКИ, ШАРИКА, БАТОНЧИКА. СЛОВО «КОНФЕТА» ПЕРЕВОДИТСЯ С ЛАТЫНИ «ПРИГОТОВЛЕННОЕ СНАДОБЬЕ».

НА КАЖДОМ КОНТИНЕНТЕ ИСТОРИЯ КОНФЕТ РАЗВИВАЛАСЬ ПО СВОЕМУ.


САМЫЕ ПЕРВЫЕ КОНФЕТЫ ПОЯВИЛИСЬ **В ЕГИПТЕ**. ПОСКОЛЬКУ САХАР В ТО ВРЕМЯ ЕЩЕ НЕ БЫЛ ИЗВЕСТЕН, ВМЕСТО НЕГО УПОТРЕБЛЯЛИ ФИНИКИ И МЕД.



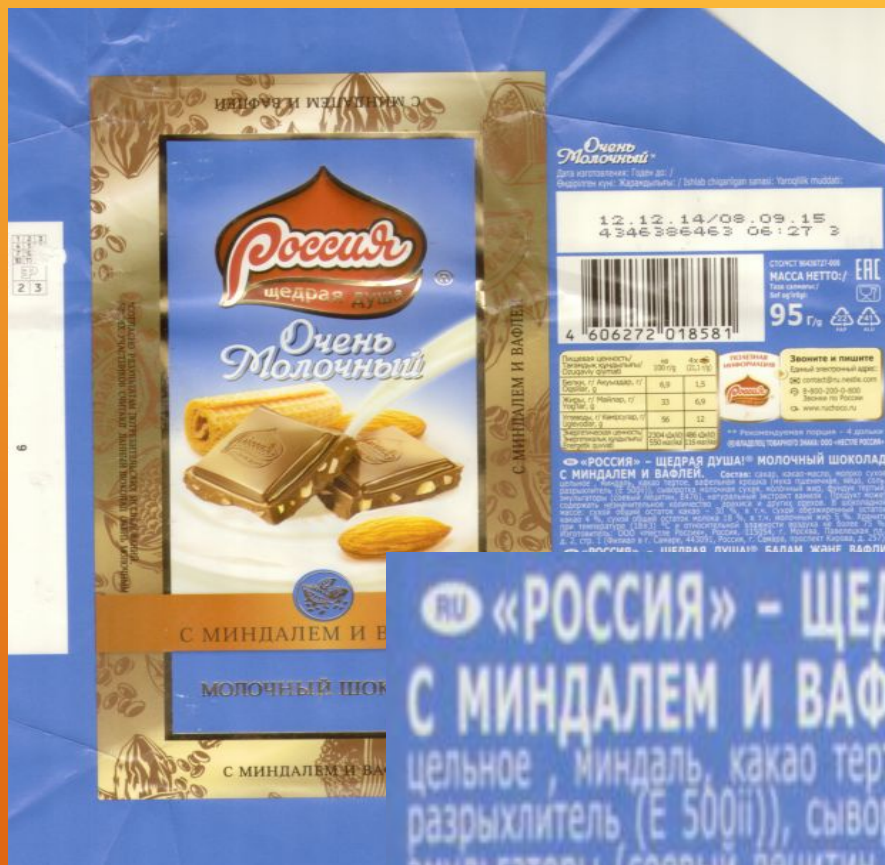
- ▶ **В Древней Руси** конфеты делали из кленового сиропа, патоки и меда, но настоящие их предшественники – цукаты, они упомянуты в «Домострое» (сборник правил, советов и наставлений по всем направлениям жизни человека ). Вначале цукатами называли разновидность «киевского варенья» - засахаренных в меду фруктов и ягод.
- ▶ **В Российской Империи** история конфет началась в 18 веке в Санкт-Петербурге, где открылось первое конфетное производство.



# ВИДЫ КОНФЕТ

- ▶ • конфеты помадные,
  - ▶ • конфеты молочные,
  - ▶ • конфеты пралине,
  - ▶ • конфеты фруктовые, фруктово - грильяжные
  - ▶ • конфеты желейные и желеино - фруктовые,
  - ▶ • конфеты сбивные, кремовые
  - ▶ • конфеты марципановые,
  - ▶ • конфеты грильяжные,
  - ▶ • карамель
- 

# Рассмотрим состав шоколада купленного в магазине.



**RU «РОССИЯ» - ЩЕДРАЯ ДУША!® МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С МИНДАЛЕМ И ВАФЛЕЙ.** Состав: сахар, какао-масло, молоко сухое цельное, миндаль, какао тертое, вафельная крошка (мука пшеничная, яйцо, соль; разрыхлитель (E 500ii)), сыворотка молочная сухая, молочный жир, фундук тертый, эмульгаторы (соевый лецитин, E476), натуральный экстракт ванили. Продукт может содержать незначительное количество арахиса и других орехов. В шоколадной массе: сухой общий остаток какао - 30 %, в т.ч. сухой обезжиренный остаток какао 4 %, сухой общий остаток молока 18 %, в т.ч. молочный жир 5 %. Хранить при температуре (18±3) °C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Изготовитель: ООО «Нестле Россия», Россия, 115054, г. Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 1 (Филиал в г. Самаре, 443091, Россия, г. Самара, проспект Кирова, д. 257).

## **ВОЗДЕЙСТВИЕ СЛАДКОГО НА ОРГАНИЗМ В ЦЕЛОМ.**

ПОПАДАЯ В НАШ ОРГАНИЗМ, СЛАДОСТИ МОГУТ НЕГАТИВНО СКАЗЫВАТЬСЯ НА МНОГИХ АСПЕКТАХ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА. А НЕКОТОРЫЕ ПОКУПНЫЕ СЛАДОСТИ, ПОТРЕБЛЯЕМЫЕ В РАЗУМНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ, МОГУТ СНАБДИТЬ ОРГАНИЗМ И ПОЛЕЗНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ. НАПРИМЕР, МАРМЕЛАД, ЗЕФИР, ПАСТИЛА. ОНИ СОДЕРЖАТ ПЕКТИН, КОТОРЫЙ УЛУЧШАЕТ ПЕРИСТАЛЬТИКУ КИШЕЧНИКА И СПОСОБСТВУЕТ ОЧИЩЕНИЮ ОРГАНИЗМА ОТ ТОКСИНОВ. НАУКА ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО В КОНФЕТАХ СОДЕРЖИТСЯ, ТАК НАЗЫВАЕМЫЙ, "ГОРМОН СЧАСТЬЯ" ЭНДОРФИН, КОТОРЫЙ МОМЕНТАЛЬНО ДАРИТ ЧЕЛОВЕКУ ПОЗИТИВНЫЕ И РАДОСТНЫЕ ОЩУЩЕНИЯ, ДОСТАТОЧНО СЪЕСТЬ ВСЕГО ЛИШЬ ОДНУ КОНФЕТКУ И ЖИЗНЬ НАЧНЕТ НАЛАЖИВАТЬСЯ.



## ПОЛЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ КАЖДЫЙ МОЖЕТ ПРИГОТОВИТЬ САМ.

НАПРИМЕР, СМЕСИ СУХОФРУКТОВ, ОРЕХОВ И МЕДА. ДЛЯ ЭТОГО ПРОДУКТЫ НАДО ВЫМЫТЬ, ПОДСУШИТЬ И ИЗМЕЛЬЧИТЬ БЛЕНДЕРОМ ИЛИ В СТУПКЕ ВРУЧНУЮ. ЗАТЕМ ВСЕ ПЕРЕМЕШИВАЕТСЯ И СКАТЫВАЕТСЯ В ШАРИКИ, КОЛБАСКИ ИЛИ ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ БАТОНЧИКИ.





## Технология производства конфет

Изготовление конфет – это сложный технологический процесс, требующий большого количества оборудования и средств. Изготовлением конфет занимается огромное количество людей на специально построенных фабриках.



НО НА ПОМОЩЬ ПРИХОДИТ ТЕХНОЛОГИЯ,  
КОТОРАЯ ПОЗВОЛЯЕТ ЧЕЛОВЕКУ СОЗДАВАТЬ ТО,  
ЧТО ОН ХОЧЕТ ЛИШЬ НАЖАТИЕМ КНОПКИ  
КОМПЬЮТЕРА. ЭТА ТЕХНОЛОГИЯ 3Д ПЕЧАТИ Т.Е.  
ОБЪЕМНОЙ ПЕЧАТИ.



И УЖЕ СЕЙЧАС НА ОСНОВЕ ЗД ПРИНТЕРОВ,  
ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ ОБЪЕМНЫЕ ПРЕДМЕТЫ ОТ ИГРУШКИ  
ДО НАСТОЯЩЕГО ДОМА, НО САМОЕ ГЛАВНОЕ  
ПОЯВИЛИСЬ ЗД ПИЩЕВЫЕ ПРИНТЕРЫ.



# ПРОЦЕСС ПРОСТ.

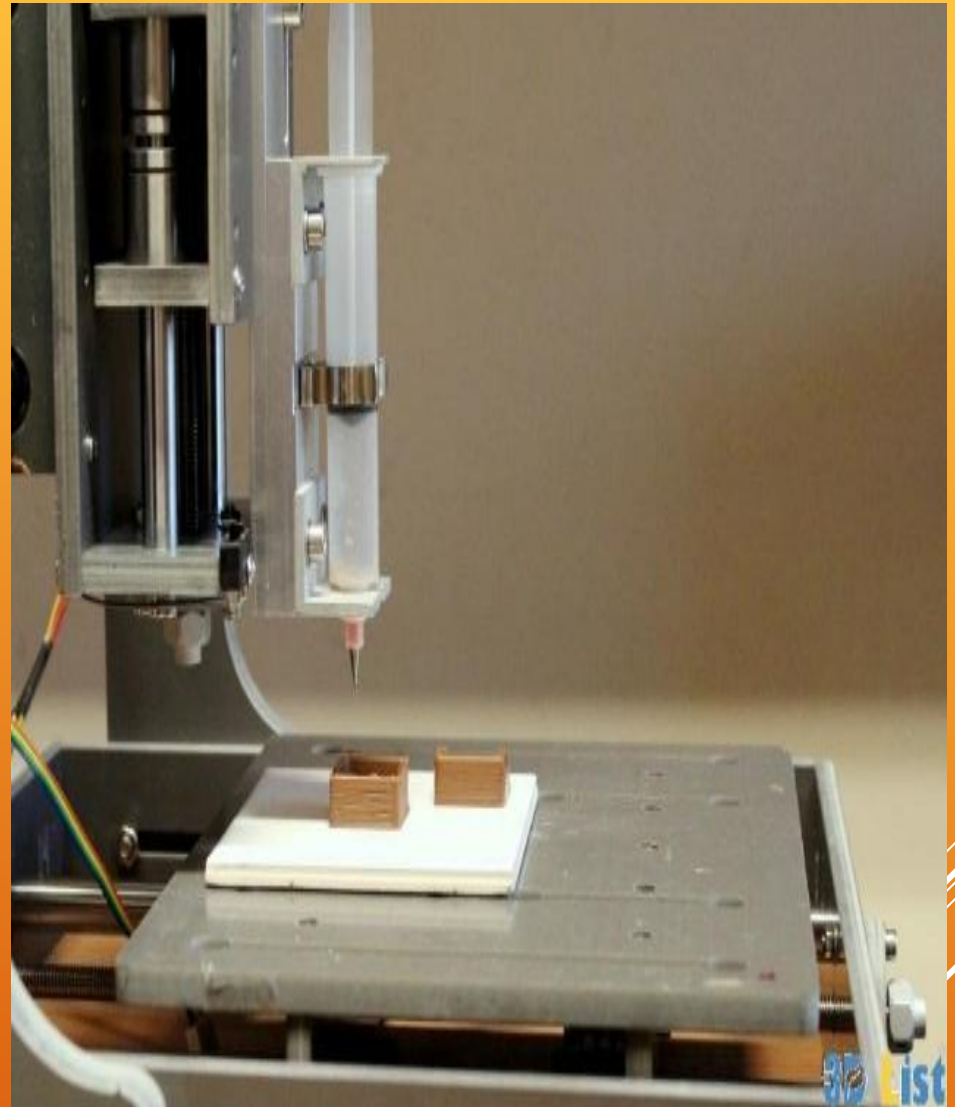
1 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ  
ОБРАБОТКА

2 - ПРОИЗВОДСТВО

3 - ПОСТОБРАБОТКА



**ПРИНТЕР - RAPIDE 3D**  
**RAPIDE S**  
*РАСХОДНЫЕ*  
*РАБОЧИЕ*  
*МАТЕРИАЛЫ:*  
**ШОКОЛАД**  
РАЗМЕР  
МАКСИМАЛЬНОГО  
ПЕЧАТАЕМОГО  
ОБЪЕКТА: **200 – 200**  
**-450 ММ.**

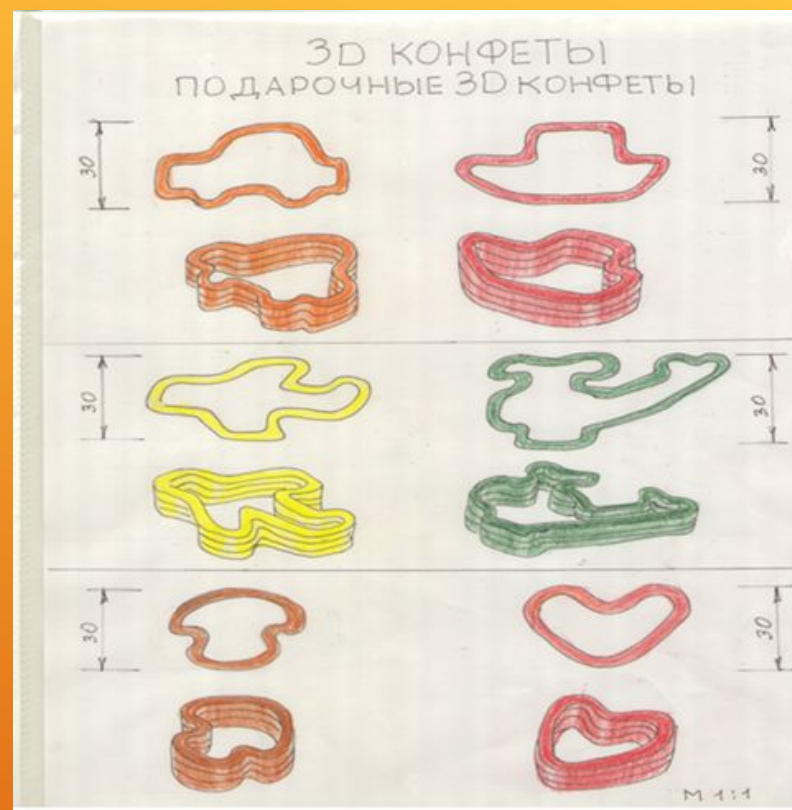




**ЭТО КОНДИТЕРСКИЙ ПРИНТЕР-  
СКАНЕР**





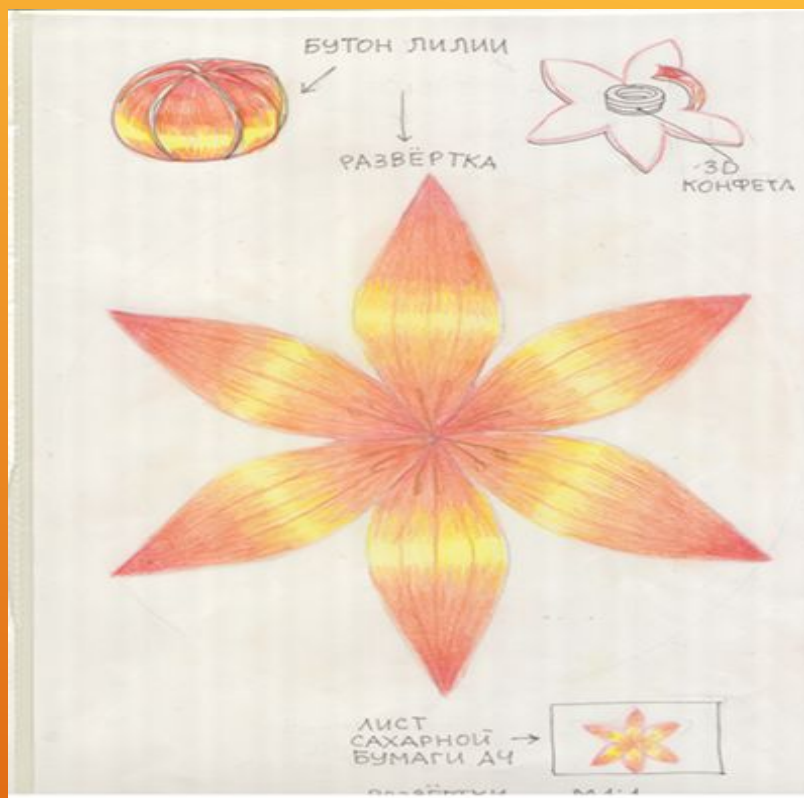


## МОИ РАЗРАБОТКИ.

Я ПОСТАРАЛАСЬ ВЫПОЛНИТЬ ЭСКИЗЫ ФОРМЫ КОНФЕТ И ИХ УПАКОВОК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВЕЙШИХ ТЕХНОЛОГИЙ:

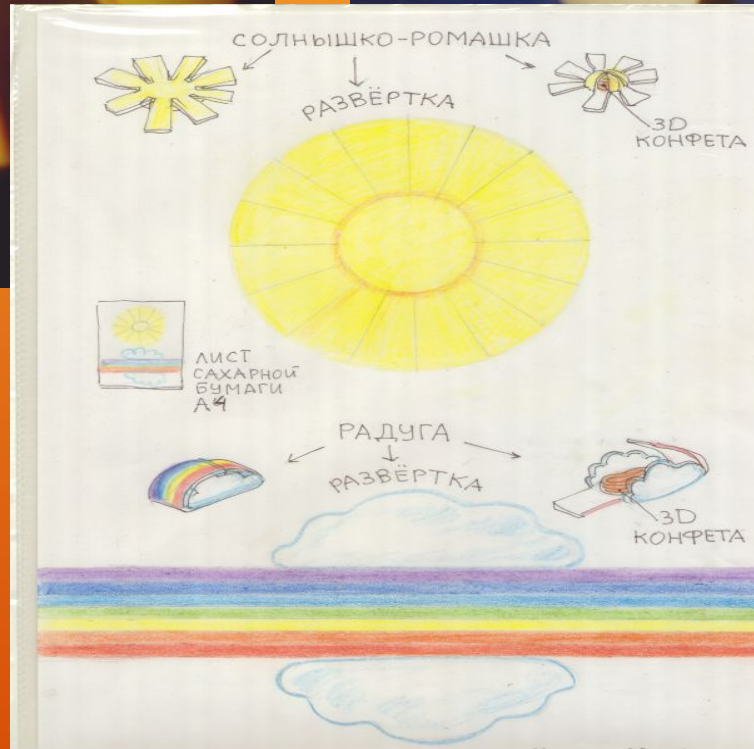


МОИ ИЗДЕЛИЯ



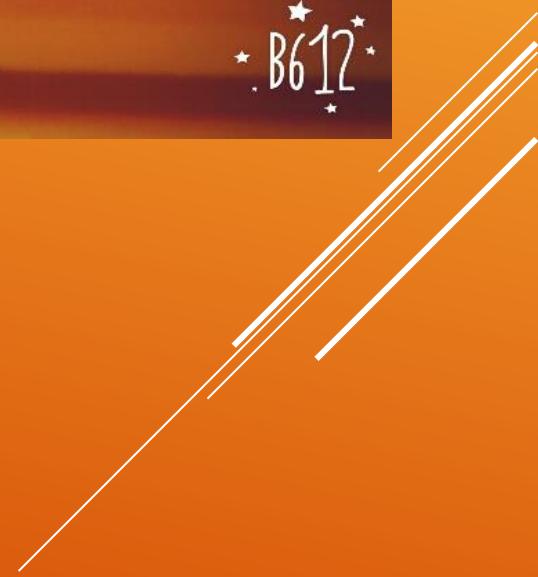
## ДИЗАЙН СЪЕДОБНЫХ ОБЕРТОК ДЛЯ КОНФЕТ.

ОЧЕНЬ ЧАСТО МЫ ДАРИМ КОНФЕТЫ ДРУГ ДРУГУ. ПОЭТОМУ ПОНАДОБИТСЯ ОБЕРТКА. Я ПРЕДЛАГАЮ СЪЕДОБНУЮ ОБЕРТКУ ИЗ САХАРНОЙ БУМАГИ ДЛЯ ЛЮБЫХ КОНФЕТ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ДЛЯ НАПЕЧАТАННЫХ КОНФЕТ.



★ B612 ★







ОБУЧАЮЩИЕ ЛЕДЕНЦЫ НА ПАЛОЧКЕ В ВИДЕ ЦИФР 1,2,3,4,5 И БУКВ С,Е,Т,У,Г ОРАНЖЕВОГО, КРАСНОГО, ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТОВ С АПЕЛЬСИНОВЫМ, КЛУБНИЧНЫМ, МАЛИНОВЫМ, ЯБЛОЧНЫМ ВКУСОМ.



ДА! ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, БЛАГОДАРЯ  
СОВРЕМЕННЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ  
МОЖНО СДЕЛАТЬ СЛАДОСТЬ ПО  
СВОЕМУ ВКУСУ И ЭСКИЗУ.



# Я ПРОВЕЛА СОЦИОЛОГИЧЕСКИЙ ОПРОС СРЕДИ СВОИХ ОДНОКЛАССНИКОВ «КАК ВЫ ОТНОСИТЕСЬ К КОНФЕТАМ?»





Я ПРОВЕЛА ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ДЛЯ РЕБЯТ И ПОЗНАКОМИЛА С РЕЗУЛЬТАТАМИ МОЕГО ТРУДА.

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ !!!!!

