

# Тема учебного проекта

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

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


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

# Практико – ориентированный проект «Путешествие в мир пряничного теста»


**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»

