

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Ручеёк»

Инженерная книга

Творческий проект «Кондитерский цех «Лакомка»»



Разработчики проекта:
Кушнарёв Ярослав
Свидынья Лиза
Гарифуллина Валентина Антоновна,
воспитатель

г. Новый Уренгой
2018 год



Структура инженерной книги

1. Идея и общее содержание проекта
2. История вопроса и существующие способы решения проблемы
3. Комплексное исследование и решения на основе исследования
4. Описание процесса подготовки проекта
5. Технологическая часть проекта
6. Описание конструкций
7. Взаимодействие с социальным партнёром

1. Идея и общее содержание проекта

Разнообразие кондитерских изделий на прилавках магазинов поражает воображение. Любимый торт можно купить в любое время и в любом городе. Так мы думали и ошибались. Решив в отпуске полакомиться любимым тортом «Уренгойский» мы не смогли найти его в продаже и более того, о нём никто даже не слышал. Как оказалось, это сладкое лакомство - неофициальный символ нашего города. Почти 30 лет назад горожане впервые попробовали торт «Уренгойский» и равнодушными не смогли остаться ни дети, ни взрослые. Нам стал интересен процесс приготовления всеми любимого лакомства и было принято решение построить свой кондитерский цех.

Основная идея проекта - создание модели кондитерского цеха по производству торта «Уренгойский»

Цель: развитие конструктивных творческих способностей детей и формирование познавательного интереса посредством создания проекта «Кондитерский цех «Лакомка»



2. История вопроса и существующие способы решения проблемы

Торт относится к тем блюдам, возраст которых точно неизвестен. Историки, при поддержке лингвистов, считают, что первые торты появились примерно 2000 лет тому назад в Италии, так как слово «торт» в переводе с итальянского обозначает нечто витиеватое, замысловатое и богато украшенное.

Есть также версия, что торты не могли появиться где-либо еще, кроме как в Греции — на ее территории были найдены украшенные рисунками и аппликациями пирожки из перетертых и сваренных зерен.

По другой версии считается, что только на Востоке с их известными во все времена сладостями, могли появиться сложные рецепты тортов, которые даже искусственного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом.

Но как бы то ни было, сегодня законодательницей моды в мире тортов считается Франция, хотя широко известны как раз не французские, а немецкие, австрийские и русские торты. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Именно во Франции появилось то, без чего современные торты были бы невозможны — бэзе, крем, карамель, желе и бисквит.

Начав работу над проектом нас заинтересовала история происхождения торта «Уренгойский». Кто придумал рецепт торта? Какое предприятие впервые его стало изготавливать? И вот что нам удалось узнать.

Рецепт был придуман сотрудницей первого в городе кондитерского цеха «Аромат», расположенного на улице 26 Съезда КПСС в 1984 году. Именно она дала название тарту «Уренгойский» и придумала его оформление. С тех пор ничего не изменилось: ни название, ни внешний вид, ни даже вкус. Раньше торт изготавливали в цехе «Уренгойгазторг». Но более 5 лет назад цеха закрыли и горожане чуть было не остались без любимого лакомства. Тогда на выручку пришли небольшие частные кондитерские цеха и мини-пекарни. Один из таких цехов по производству торта мы и решили представить.



3. Комплексное исследование и решения на основе исследования

Наша команда решила провести опрос среди родителей, детей и работников детского сада с целью выяснить: «Остаётся ли торт «Уренгойский» популярен как прежде?» Для этого были предложены вопросы:

1. Известен ли Вам и Вашей семье торт «Уренгойский»?
2. Любите ли Вы торт «Уренгойский»?



Вопрос	Ответы взрослых Опрошено - 47	Ответы детей Опрошено - 38
Известен ли Вам и Вашей семье торт «Уренгойский»	Да - 47 Нет - 0	Да - 29 Нет - 9
Любите ли Вы торт «Уренгойский»?	Да- 43 Нет - 4	Да - 29 Нет - 9

Из опроса мы узнали что торт по - прежнему остается популярным и часто покупаемым лакомством среди огромного ассортимента предложенных сладостей. И даже в качестве подарка транспортируется в другие города. А еще мы сделали вывод, что торт любим, потому что в его состав входят только натуральные продукты и срок его хранения не более 36 часов.

Мы с этим полностью согласны, так как видели процесс приготовления своими глазами. Поэтому в нашем проекте мы решили представить модель кондитерского цеха и показать этапы приготовления торта «Уренгойский». А называется наш кондитерский цех «Лакомка».

4. Описание процесса подготовки проекта

К работе над проектом мы приступили в начале ноября.

За это время:

- проведены беседы «Моё любимое лакомство», «Что такое торт?»», «История возникновения торта»;
- просмотрены кулинарные книги и рецептурные справочники;
- изучены страницы с информацией в интернете;
- просмотрены видео с процессами приготовления тортов и работой кондитерских цехов; мультфильм

«Фиксики на фабрике тортов»

- проведены дидактические игры «От зёрнышка до булочки», «Сложи и укрась торт»;
- изготовлены элементы торта, декора из солёного теста;
- организована экскурсия в кондитерский цех «Сладкая сказка»



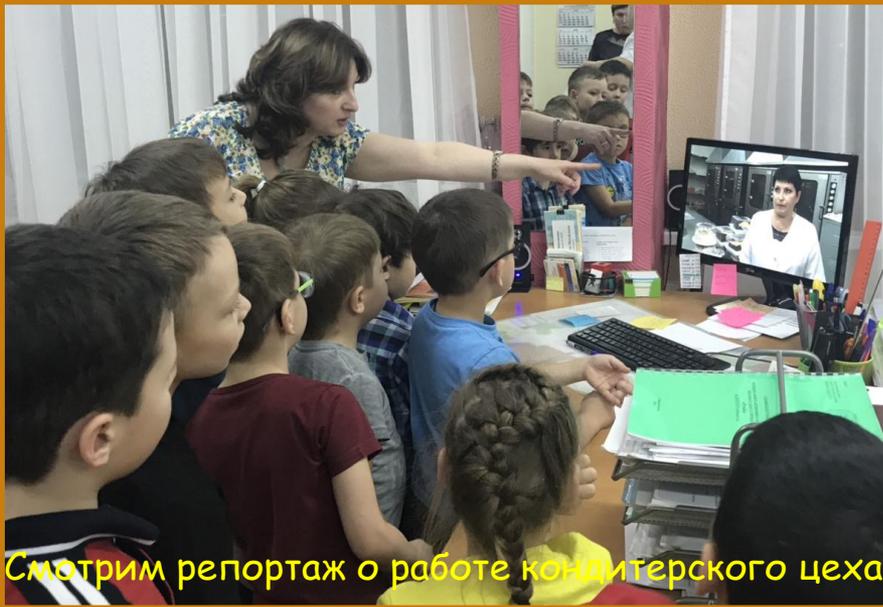
Мы в холодильной камере для хранения готовой продукции



Лепим торт из теста



Смотрим репортаж о работе кондитерского цеха

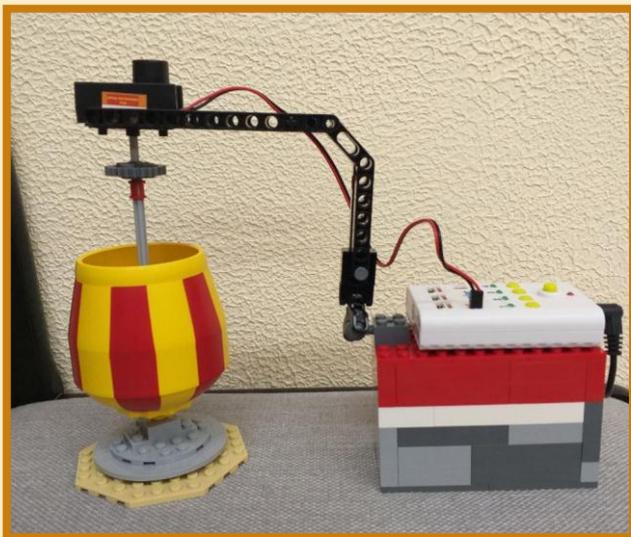


Изучаем духовой шкаф



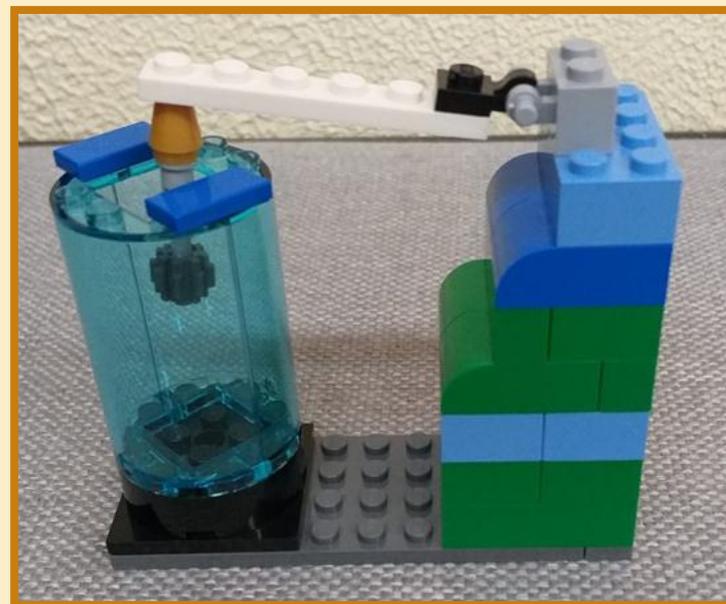
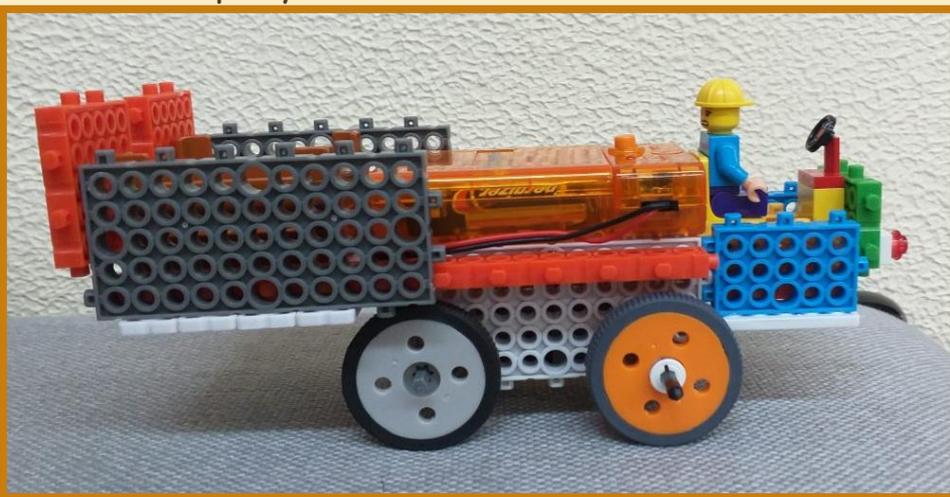
5. Технологическая часть проекта

Проект включает в себя несколько этапов конструирования модулей проекта:



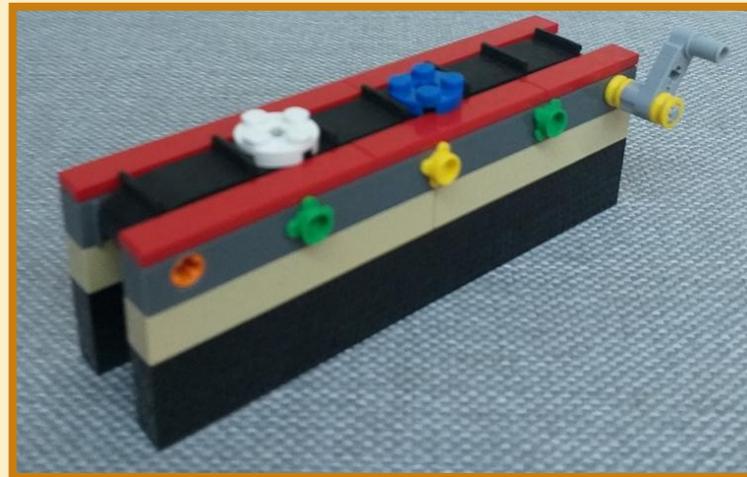
1. **Миксер большой** предназначен для перемешивания ингредиентов для теста

2. **Машина «Скорострел»** предназначена для доставки продуктов на склад



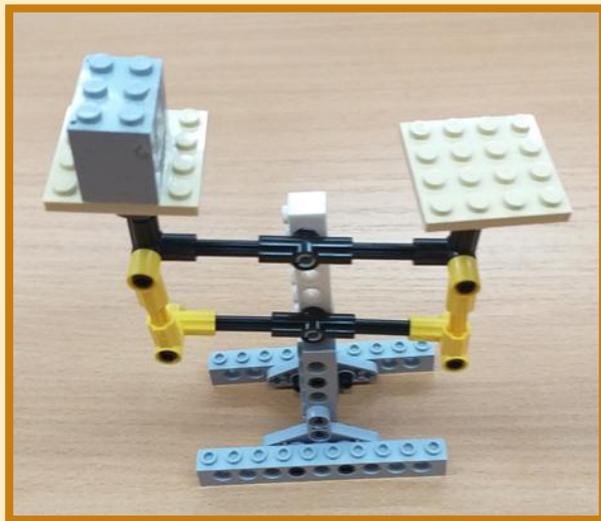
3. **Миксер малый** предназначен для приготовления крема

4. Конвейер предназначен для транспортировки коржей на производственный стол для смазки кремом



5. Холодильная витрина предназначена для охлаждения и пропитки коржей, хранения готовой продукции

6. Весы предназначены для взвешивания ингредиентов

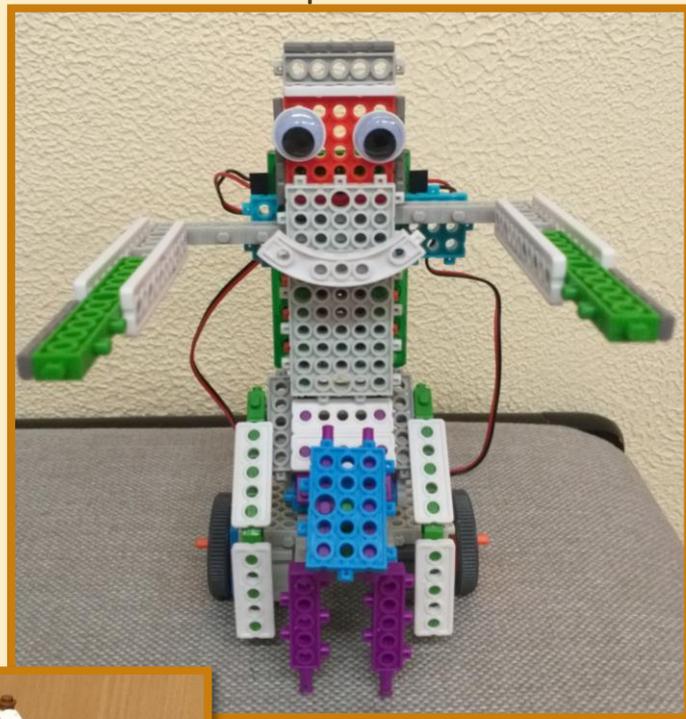


7. Духовой шкаф предназначен для выпечки коржей для торта

8. Машина «Помогайка» предназначена для перевозки готовых изделий в холодильную витрину



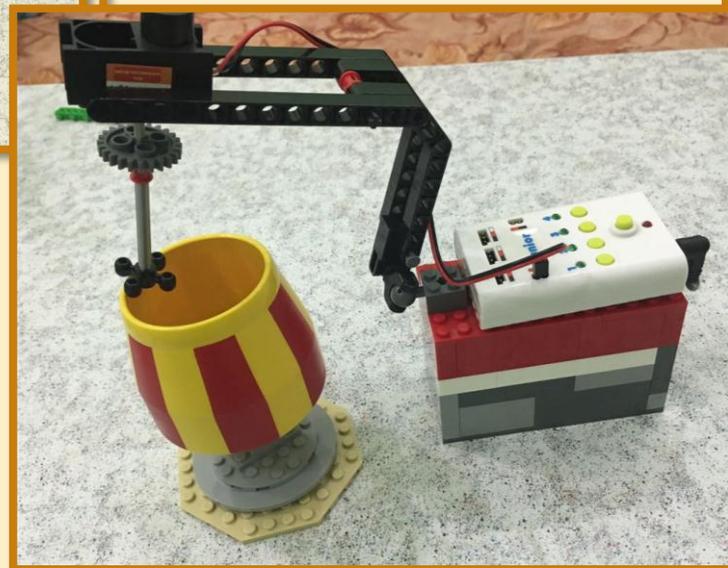
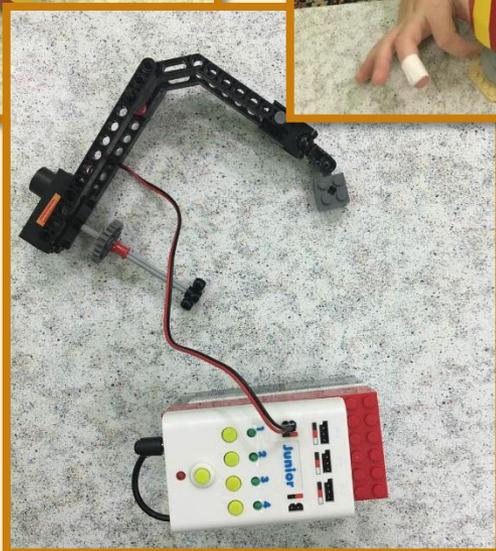
9. Робот-грузчик предназначен для получения продуктов со склада, их взвешивания и загрузки/выгрузки ингредиентов в большой миксер



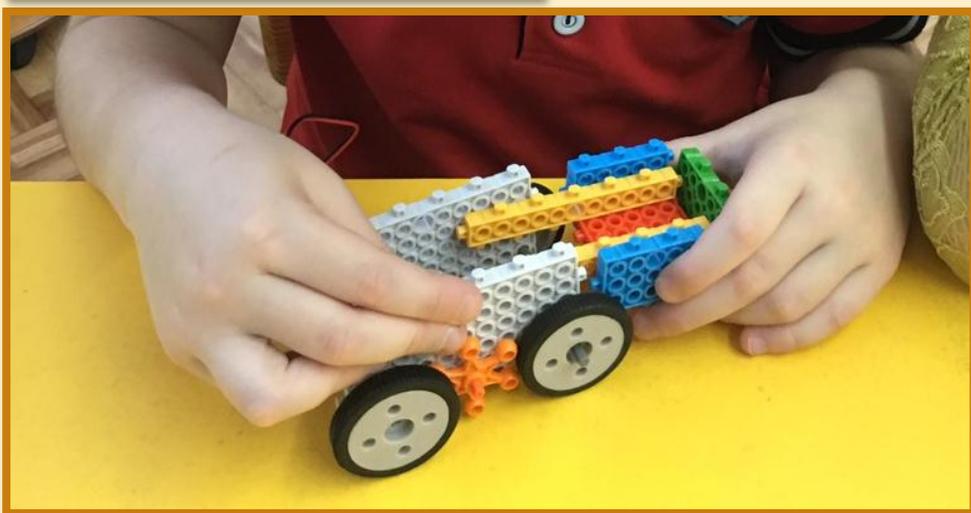
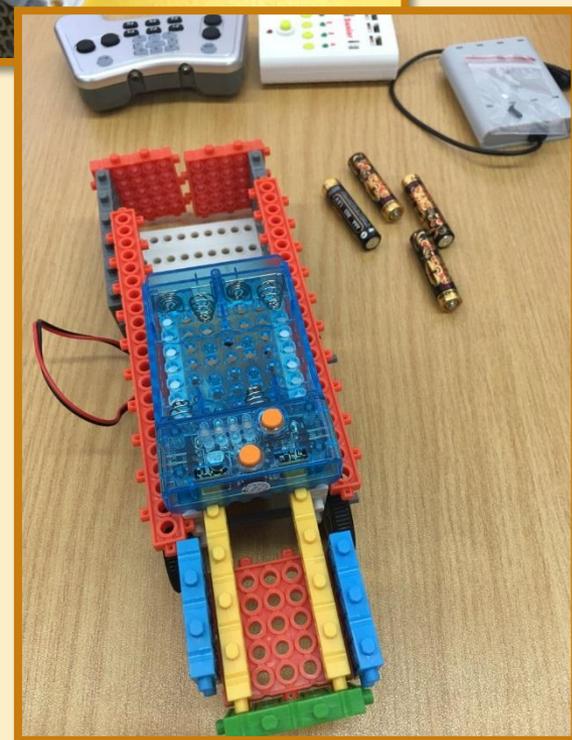
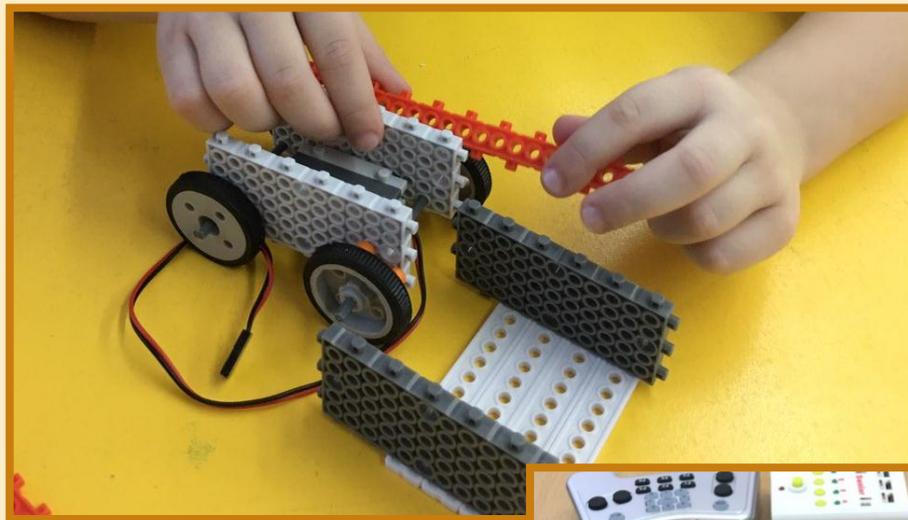
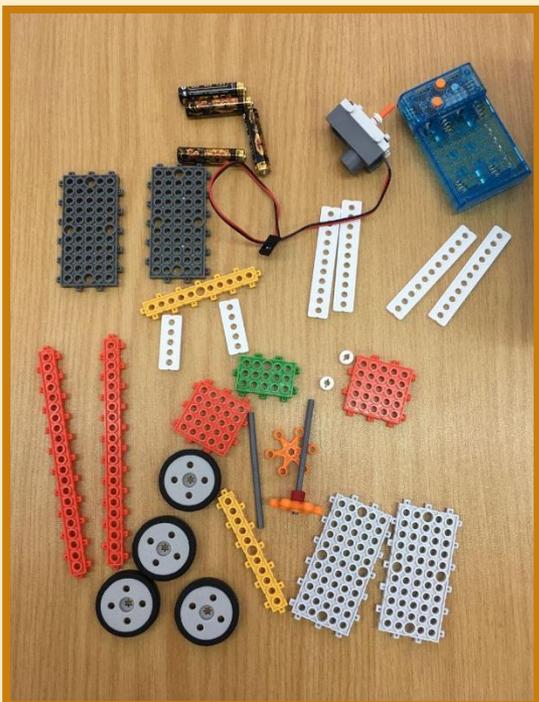
10. Кафе «Лакомка»

6. Описание конструкций

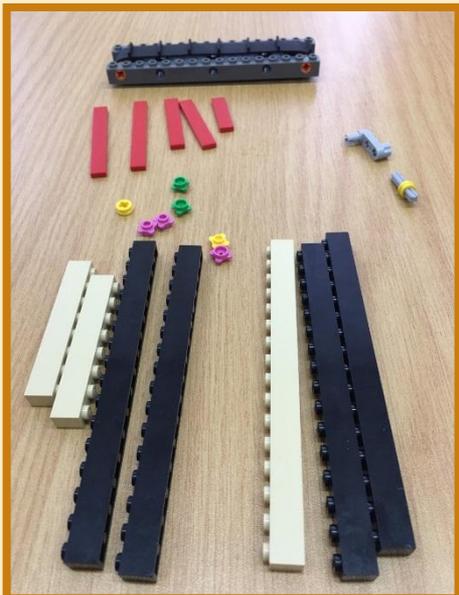
Миксер большой выполнен из деталей конструктора Lego Education и HUNA FUN&BOT sensing. Данная модель работает от блока питания на батарейках и включается при помощи кнопки.



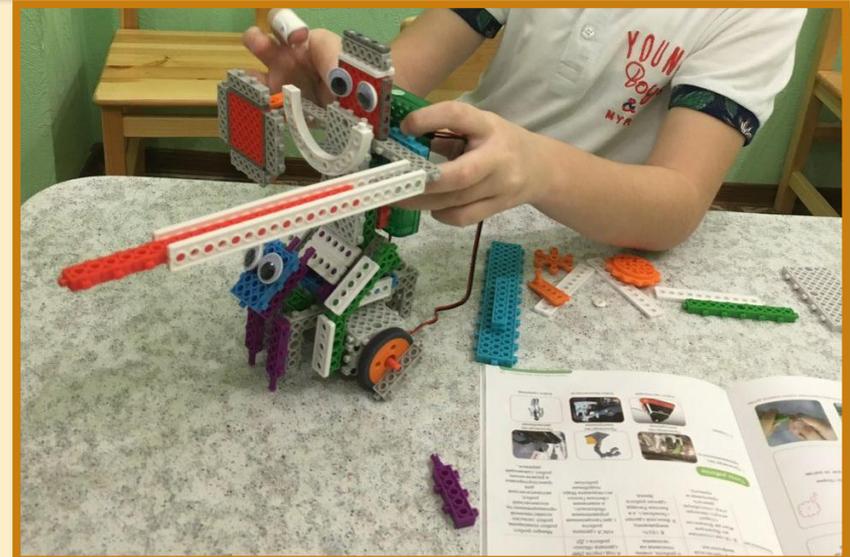
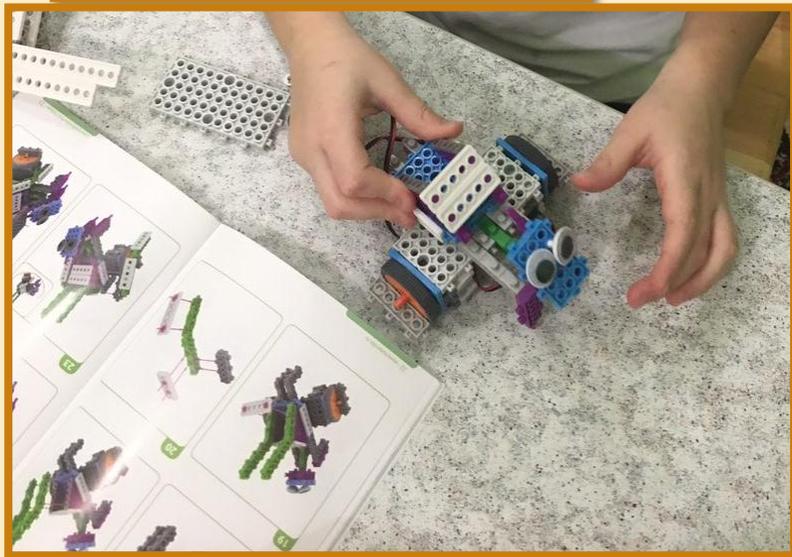
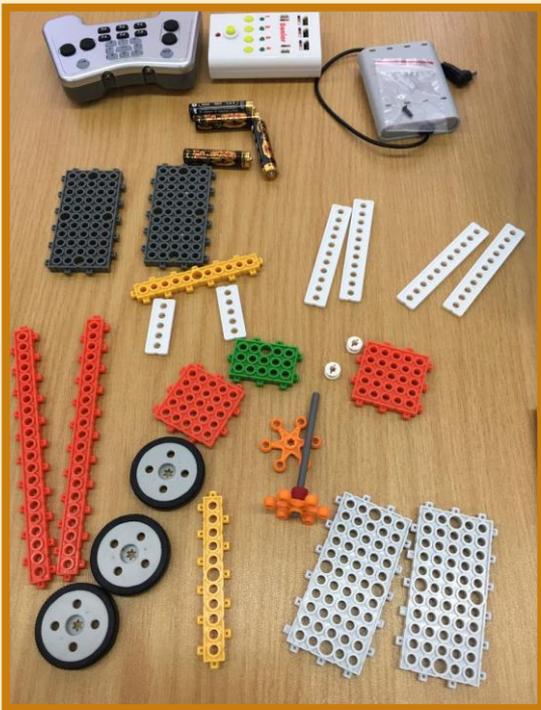
Машина «Скорострел» выполнена из конструктора HUNA FUN&BOT sensing. Модель работает от блока питания на батарейках и включается при помощи кнопки.



Конвейер, морозильная витрина и духовой шкаф выполнены из конструктора LEGO. В данных модулях использованы следующие детали; кирпичики, лента, втулки, 3-х модульная ось.



Робот-грузчик и машина «Помогайка» выполнены из конструктора HUNA MY ROBOT TIME. Управляются при помощи пульта дистанционного управления.



7. Взаимодействие с социальным партнером

Для знакомства с приготовлением тортов нам не хватило справочников, энциклопедий и интернета. Очень хотелось воочию увидеть сам процесс и технологию приготовления. Поэтому мы решили обратиться к нашему социальному партнеру - кондитерскому цеху «Сладкая сказка», который совсем недавно стал с нами сотрудничать.

Технолог Жанна Асамбиевна встретила нас и провела экскурсию по кондитерскому цеху, познакомив со всеми этапами приготовления уренгойской сладости. Кондитер Валентина Макаровна рассказала историю возникновения и изготовления торта, показала продукты и оборудование необходимые для выпечки и сборки любимого лакомства. А еще у ребят была уникальная возможность самим украсить торт кремом. Оригинальным рецептом торта с нами так и не поделились, потому что это коммерческая тайна



Расписываем торт



Так смазываются коржи кремом



Ура! Готово!



Финальные штрихи

