



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
ДПТНЗ «КРИВОРІЗЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РОБІТНИЧИХ  
КАДРІВ ТОРГІВЛІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ»

***Методична розробка***  
***паспорту проєкту «STEM-підхід до***  
***прогресивних технологій».***

***«Застосування***  
***методів розпису пряників***  
***за 3D - технологією»***



Підготувала  
викладач Орел О.Б.

м. Кривий Ріг, 2023

«Смак - це поєднання текстур, культур та індивідуального смаку, саме ці складові роблять створення десертів справжнім вибухом».

Маріке Ван Берден

## АНОТАЦІЯ

Наукова і науково-пошукова робота – важливі та невід’ємні від навчального процесу складові діяльності навчальних закладів. Тому вивчення основ наукових досліджень, їхньої методики та методології, осмислення таких категорій, як наукова проблема, гіпотеза, теорія, ідея, ознайомлення з послідовністю проведення всіх етапів науково-дослідної роботи, засвоєння правил усного та письмового представлення результатів дає змогу краще підготувати кваліфікованих спеціалістів в обраній галузі.

Починаючи наукову роботу, здобувач освіти мусить мати необхідний базис знань у своїй професії. Насамперед потрібно навчитися самостійно виконувати невеликі завдання керівника, уважно спостерігати за роботою досвідчених науковців, набиратися у них знань та навиків дослідницької роботи.

Відпрацювання вмінь та навиків у приготуванні кондитерських виробів з використанням сучасних інноваційних технологій та обладнання, STEM-освіти.

STEM-освіта – це категорія, яка визначає відповідний педагогічний процес (технологію) формування і розвитку розумово-пізнавальних і творчих якостей здобувачів освіти, рівень яких визначає конкурентну спроможність на сучасному ринку праці: здатність і готовність до розв’язання комплексних задач (проблем), критичного мислення, творчості, когнітивної гнучкості, співпраці, управління, здійснення інноваційної діяльності.

STEM-підхід змінює погляд на освітній процес, роблячи акцент на практичних здібностях, де здобувачі освіти розвивають свій творчий потенціал, силу волі та вчаться співробітництву з іншими.

### **Мета проєкту:**

- формування професійних знань та навичок у здобувачах освіти під час створення розпису пряників за 3 D – технологією;
- розвиток творчих здібностей, мислення при виконанні різних методів розпису;
- спрямованість здобувачів освіти на оволодіння узагальненими способами діяльності.

**Актуальність теми.** Сьогодні ринок кондитерських виробів настільки великий, що кондитери, для заохочення клієнтів, вигадують все нові і нові види тортів і тістечок, намагаються запропонувати що-небудь інноваційне. Здивувати сучасних споживачів - завдання не з легких, але кондитери з цим завданням справляються чудово. Для кондитера на сьогоднішній день існують три пріоритети: смак, якість і зовнішній вигляд. Саме їм повинен відповідати будь-який кондитерський виріб. Смак у кожного виробу різний. Хтось віддає перевагу класиці, хтось авангарду, але в оформленні сьогодні проглядаються все нові і нові тенденції.

Сучасні десерти 2023 року - це справжні витвори мистецтва в їжі! Дивлячись на них, неможливо побороти бажання хоч раз спробувати, адже це так красиво і «смачно» виглядає! Популярними солодоцями і новинками десертів в 2023 році є:

- ✓ велике різнобарвне морозиво з пластівцями;
- ✓ морозиво з картопляними чіпсами;
- ✓ макарони;
- ✓ еклери;
- ✓ корпусні цукерки та багато іншого.

Улюблені всіма пряники знову актуальні. Але у зовсім новому форматі. Відходячи від класичної рецептури та зовнішнього вигляду, несуть з собою неймовірно смачні начинки з горіхів і екзотичних фруктів. Зовнішній вигляд також зазнає змін – поверхня оздоблюється різними елементами декору та кракелюром. Корпусні шоколадні цукерки – це зараз найпопулярніший і найцікавіший напрямок в кондитерському мистецтві. Їх використовують як самостійний десерт та як додаткові прикраси для інших десертів та тортів. На

даний час вони настільки популярні, що організовується все більше різних майстер-класів з їх приготування. Фахівці стверджують, що торти 2019-2020 відходять від перенасиченості у оформленні. У моді красиві торти з нотками мінімалізму і вишуканості, стильні варіанти з помірним і продуманим дизайном. На даний час продовжують бути актуальними красиві торти з голими або відкритими коржами, які з'явилися не так давно, але встигли завоювати досить велику аудиторію шанувальників. Почали робити красиві торти з відкритими коржами у Франції, комбінуючи однотонні світлі, темні, або різнокольорові коржі в одному торті. Голі торти, звичайно ж, просочуються кремом і перекладаються начинками, але бокова поверхня тортів залишається практично відкритою. Ці торти можуть бути прикрашені живими квітами в ніжних і яскравих відтінках, а також сезонними фруктами і ягодами.

Недарма один філософ сказав: *«Кондитерська справа – не ремесло, а мистецтво!»*



**«Застосування  
методів розпису  
пряників  
за 3D - технологією»**



№ з/п	Основні засади діяльності	Короткий зміст основних засад діяльності
1	<i>Загальні положення</i>	<p>Проект створюється в рамках експерименту всеукраїнського рівня за темою «Формування компетентності майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості на основі технології проектного навчання» на базі Криворізького центру професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу.</p>
2	<i>Актуальність</i>	<p>Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією.</p> <p>Розвиток ресторанного господарства:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;</li><li>- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;</li><li>- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.</li></ul> <p>Ресторанне господарство однією з перших господарчих галузей України перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова форма системи ресторанного господарства, з'явилася велика кількість приватних підприємств.</p> <p>Підприємства ресторанного господарства є чисто комерційними, але разом з тим розвивається і харчування: їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні. З'являються комбінати, фірми, які беруть на себе завдання організації харчування.</p> <p>Конкуренція - невід'ємна складова ринкової економіки,</p>

		<p>оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного підприємства - підвищення якості продукції та послуг, що надаються. Успішна діяльність підприємства (фірми) визначається якістю наданих послуг, які повинні:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чітко відповідати певним потребам;</li> <li>- задовольняти вимоги споживача;</li> <li>- відповідати прийнятним стандартам і технічним умовам;</li> <li>- відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;</li> <li>- надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;</li> <li>- забезпечувати отримання прибутку.</li> </ul> <p>Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку.</p> <p><b>Отже, наша робота по проекту направлена на вивчення та оволодіння сучасних методів розпису пряників за 3D-технологією, що є дуже актуальним в наш час.</b></p>
3	значущість	<p><i>соціальна</i></p> <p>Полягає у подоланні протиріччя між об'єктивно існуючими вимогами держави до рівня фахової підготовки кваліфікованих робітників професії «Кондитер» та реальним рівнем володіння учнями сучасними технологіями.</p>
		<p><i>практична</i></p> <p>Даний проект та пакет методичних наробок, що супроводжують його реалізацію, може бути використаним як основа системної роботи викладачів та майстрів виробничого навчання професії «Кондитер» з формування навичок оволодіння сучасних методів розпису за 3D - технологією.</p>
4	<i>Предмети, що інтегруються</i>	<p>Математика, Хімія, Біологія, Облік, калькуляція і звітність, Малювання та ліплення, Організація виробництва та обслуговування, Технологія приготування борошняних виробів, Виробниче навчання.</p>
5	<i>Мета проекту</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Формування професійних знань та навичок в учнів під час створення розпису пряників за 3 D – технологією;</li> <li>➤ розвиток творчих здібностей, мислення при виконанні різних методів розпису;</li> <li>➤ спрямованість учнів на оволодіння узагальненими способами діяльності;</li> <li>➤ формування умінь та самоконтролю.</li> </ul>
6	<i>Завдання проекту</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ознайомлення учнів з технологіями використання борошняних кондитерських виробів;</li> <li>➤ виготовлення виробів за 3 D – технологією ;</li> <li>➤ залучення учнів до творчості;</li> <li>➤ створити натуральний зразок сучасним методом розпису пряників за 3 D - технологією <b>«Червоні маки нашої країни».</b></li> </ul>
7	<i>Учасники проекту</i>	<p>Учні II- III курсу професії «Кухар, кондитер» Учні 9-11 класів</p>

8	<i>Термін проекту</i>	2018 - 2019 н. р.
9	<i>Структура проекту</i>	<p><b><u>I етап – організаційний:</u></b></p> <p>1.1. Ознайомлення з метою та завданнями проекту;</p> <p>1.2. Обговорення основних понять теми;</p> <p>1.3. Розподіл обов'язків між членами творчої групи;</p> <p>1.4. Планування роботи.</p> <p><b><u>II етап – пошукова робота «Застосування методів розпису пряників за 3 D - технологією»:</u></b></p> <p>1.1. Аналіз, синтез та узагальнення інформації щодо існуючих технологій виготовлення пряників;</p> <p>1.2. Вивчення потреб у кондитерських виробках в регіоні.</p> <p><b>Продукт II етапу:</b> перелік сировини для виготовлення пряників.</p> <p><b><u>III етап – складання технічної документації виробів:</u></b></p> <p>3.1. Розробка малюнків виробів;</p> <p>3.2. Розрахунок сировини для виготовлення виробів;</p> <p><b>Продукт III етапу:</b> технічна та розрахункова документація.</p> <p><b><u>IV етап – виготовлення виробів в лабораторії центру.</u></b></p> <p><b>Продукт IV етапу:</b> кондитерських виробів .</p> <p><b><u>V етап – презентація виробів:</u></b></p> <p>5.1. Розробка концепції презентації виробів;</p> <p>5.2. Підготовка фотоматеріалів виробів;</p> <p>5.3. Презентація</p> <p><b>Продукт V етапу:</b> натуральний виріб – пряник «Червоні маки нашої країни».</p>
10	<i>Форма продукту проектної діяльності</i>	<p>1. Презентація ;</p> <p>2. Кондитерський виріб – пряник «Червоні маки нашої країни».</p>
11	<i>Керівництво проектом</i>	<p><b><u>ДПТНЗ “КЦПОРКТРС” :</u></b></p> <p>викладач спецдисциплін - Орел Ольга Борисівна, майстер виробничого навчання - Сисоєва Олена Володимирівна , <b><u>Криворізька гімназія № 49 :</u></b></p> <p>вчитель – предметник - Лесова Ангеліна Володимирівна, вчитель – предметник - Кузніцова Ольга Михайлівна; <b><u>Криворізької ЗОШ № 26 :</u></b></p> <p>вчитель – предметник - Іванюк Елеонора Павлівна .</p>
12	<i>Відзначення учасників проекту</i>	Свідоцтва учасників проекту

