МБДОУ-детский сад №15

Всероссийский профориентационный технологический конкурс
«ИНЖЕНЕРНЫЕ КАДРЫ РОССИИ

СЕЗОН 2023-2024

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Кондитерский цех «Лакомка»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение- детский сад № 15
Свердловская область
г. Екатеринбург

Тренер Джумалиева Юлия Викторовна
дети: Холкин Михаил
Феденев Тимофей
Холкина Ольга Анифовна
Феденева Екатерина Олеговна

МБДОУ-детский сад №15

Холкин Михаил **Феденев Тимофей**

Холкина Ольга Анифовна

Тренер
Джумалиева Юлия Викторовна

Феденева Екатерина Олеговна

1. ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОЕКТА

Название проекта	Кондитерский цех «Лакомка»
Руководитель проекта	Тренер Джумалиева Юлия Викторовна
Участники проекта	Воспитанники подготовительной группы, педагог, семьи воспитанников
Вид, тип проекта	Групповой, творческий
Сроки проведения	Октябрь 2023- Январь 2024
Цель проекта	Формировать представление детей о профессии кондитера через разработку и создание роботехнической модели оборудования для работы повара-кондитера
Задачи	• Расширить знания детей о профессиях своей семьи и семей своих друзей. •Спроектировать Кондитерский цех с элементами роботизированных установок; • Сконструировать объекты, входящие в пожарную систему из конструктора LEG0 WED0.Робомастер, Мастер бот, LEG0,Эврикаи др. • Содействовать развитию креативных способностей и логического мышления детей; • Развивать желание и умение работать в команде; • Поделиться результатами работы со сверстниками.
Продукт проекта	Макет - модель Кондитерской фабрика «Лакомка» с элементами роботизированных установок;
Презентация проекта	1. Защита проекта перед детьми дошкольного образовательного учреждения и родителями. 2. Представление макета на муниципальном и региональном этапах Всероссийского профориентационного технологического конкурса «ИНЖЕНЕРНЫЕ КАДРЫ РОССИИ»
Предполагаемые результаты	Воспитанники: Проявляют интерес к творческому моделированию и конструированию. Имеют представления о технических устройствах, различных способах передачи движения в них, имеют навыки программирования. Имеют представления о профессиях и их механизмов. Имеют представления о научных и технических достижениях региона, страны и мира, о современных технологиях производства. Имеют навыки партнерского общения, коллективного планирования, взаимопомощи в группе при решении общих задачв процессе конструирования. Родители: Ориентированы на развитие у ребенка потребности к конструктивной деятельности. Заинтересованы в совместной поисковой творческой деятельности с детьми.

ИДЕЯ И ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

Актуальность проекта.

Семья - это труд, друг о друге забота,
Семья – это много семейной работы,
Семья – это важно!
Семья – это сложно!
Но счастливо жить одному невозможно!

В дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает приобщение детей к миру взрослых и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в окружающий его мир. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями в семье, рассказать о тех характерных качествах личности, которые требует та или иная профессия.

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема.

В работе кондитера, есть место выдумке, фантазии, изобретательности. Поэтому, решая в ходе проектирования различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых в данной профессии, развивают логическое и инженерное мышление, свой словарный запас при изучении затронутой темы. Кондитер – профессия интересная и привлекательная для большинства малышей и взрослых. Кто из нас в детстве не мечтал быть кондитером и есть много сладостей?

Одним из наиболее всеобъемлющих методов, позволяющих дошкольникам получить знания, умения и навыки практическим способом, является метод проектной деятельности. Однажды во время беседы на детском совете на тему: «Профессия родителей», один из мальчишек, с восторгом и большим интересом рассказала, о том, как мама готовит вкусные

торты дома. Этот рассказ натолкнул на создание проекта под названием «Кондитерский цех «Лакомка». Обсуждая профессию кондитера, мы узнали, что он печет торты. Разнообразие кондитерских изделий на прилавках магазинов поражает воображение. И у на Урале тоже есть кондитерские фабрики в которых делают торты, пирожные, рулеты, булочки, чтоб порадовать людей в нашем городе Екатеринбурге.

У Мишенной мамы своя семейная кондитерская компания. Всё начиналось с небольшого цеха. Мы очень хотели производить вкусные торты и постепенно шли к этому. Нам с самого начала было важно производить по-настоящему качественный продукт, а значит, использовать натуральные ингредиенты и создавать команду лучших в своем деле.

В ходе беседы на детском совете о профессиях наших семей мы заинтересовались идей приготовления тортов. Мы начали проект. Основная идея проекта – создание модели кондитерского цеха по производству тортов

Нам стало интересен процесс приготовления всеми любимого лакомства и было принято решение построить свой кондитерский цех.

Наша команда решила провести опрос среди родителей, детей и работников детского сада с целью выяснить: «Какой торт » популярен для них ?»

Для этого были предложены вопросы:

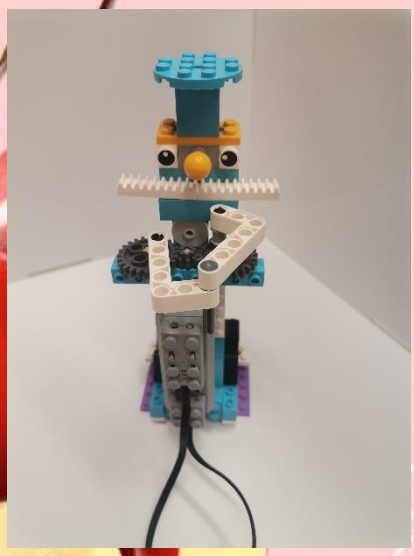
1. Какие торты знакомы вам ? Назовите название
2. Любите ли вы торты. Какие?

Вопрос	**Ответы взрослых** **Опрошено - 42**	**Ответы детей** **Опрошено - 42**
Какие торты знакомы вам? Назовите назване.	**Назвали более трех - 20** **Назвали два-22** **Не назвали ни одного -0**	**Назвали более трех - 22** **Назвали два-20** **Не назвали ни одного -0**
Любите ли вы торты. Какие?	**Да- 38 Нет - 4**	**Да-33 Нет-9**

Из опроса мы узнали, что торты по – прежнему остается популярным и часто покупаемым лакомством среди огромного ассортимента предложенных сладостей. А еще мы сделали вывод, что торт любим, потому что в его состав входят только натуральные продукты . Мы с этим полностью согласны, так как видели процесс приготовления своими глазами. Поэтому в нашем проекте мы решили представить модель кондитерского цеха кондитерский цех «Лакомка» для приготовления торта

2. История вопроса и существующие способы решения, выбор оптимального варианта исполнения

Считается, что слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кондитере», который дословно переводится, как «варить в сахаре».



Итальянские кондитеры славятся своими изысканными сладостями еще с XV-XVI веков. Но первооткрывателями кондитерского ремесла принято считать арабов, которым сахар известен еще с 850 года.

Бытует миф о том, что традиционные сладости относились к секретам арабских государств, ведь Европе пахлава, халва и рахат-лукум появились только в XVII веке.

Удивительные свойства шоколада были известны еще индейцам майя, но, если учитывать, что натуральный шоколад является горьким, нельзя с уверенностью назвать их первыми поварами-кондитерами.

Свое развитие кондитерское ремесло получило в XV-XVI веках в Европе. В этот период лучшими мастерами по изготовлению сладостей считались итальянцы. В Италии даже существовали целые династии кондитеров, где семейные рецепты передавались от родителей к детям.

Кондитеры работали при многих королевских дворах и считались привилегированным классом слуг.

В современном мире профессия повара-кондитера занимает особое место. Это искусство создания кулинарных шедевров, которые радуют глаз и умопомрачительно вкусны. Она объединяет навыки и техники, традиции и современные тенденции, талант и профессионализм. Важность этой профессии становится ясна, когда мы видим, как важным элементом она является во многих областях жизни — от ресторанного бизнеса до крупных мероприятий и международных конкурсов. международных конкурсов или иная профессия.

Чтобы в полной мере овладеть тонкостями кондитерского ремесла, следует обладать следующими качествами: развитым обонянием и тонкими вкусовыми ощущениями; отличной памятью, которая пригодится для запоминания ингредиентов и рецептов; развитым воображением; ловкостью рук и умением быстро переключаться между разными видами работы (ведь многие процессы и операции выполняются одновременно); физической выносливостью.

Наибольшую часть работ кондитер выполняет исключительно вручную с помощью специальных инструментов, поэтому данную профессию нередко приравнивают к профессии скульптора и художника одновременно.

В дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает приобщение детей к миру взрослых и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в окружающий его мир. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями, рассказать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия.

Каждый день мы

Кондитер каждый день дегустирует новые начинок и придумывает новые торты и десерты

Настоящий кондитер должен уметь готовить все десерты.

Процесс создания торта — это сплошное творчество. Да, но кроме этого: знание технологий, соблюдение рецептур, точное количество ингредиентов, знание температурных режимов и прочее, прочее.

А для создания того или иного декора, также нужно знать технологию его изготовления и нюансы дальнейшей работы.

Кондитерская работа тяжёлая

Мы носим тяжёлые пакеты с ингредиентами, вёдра с сыром по 11 кг, сливки, пудры. Большая часть работы выполняется на ногах, мало спим, много работаем и много учимся)

Кондитер очень любим свою работу и всегда готовы радовать вас вновь и вновь

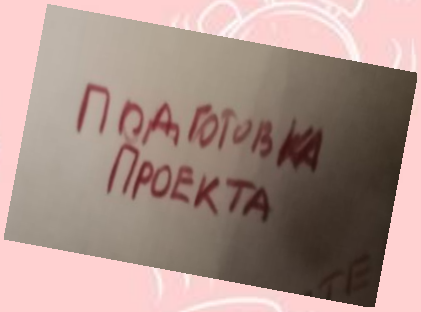
Если хочешь освоить нашу профессию, тебе нужно

Быть: аккуратным, иметь хороший вкус; точный глазомер; хорошая память; энергичность; оперативность. Кроме этого, такой специалист должен обладать физической выносливостью. Она нужна, чтобы долгое время находиться на ногах и работать в условиях повышенных температур.

— умения, которые необходимы для выполнения профессиональных функций. Кондитер должен знать: характеристики продуктов питания; физиологию питания человека; рецепты приготовления сладких блюд; санитарно-гигиенические требования; сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции; правила использования кухонного оборудования. Среди требований к кондитеру — умение работать со всеми видами теста, соблюдать технологию приготовления каждого из них. Также важно уметь художественно оформлять кондитерские изделия.

Изучив историю вопроса, мы пришли к выводу, что профессия повара-кондитера интересная и тяжелая. Приходится много работать руками, долго стоять на ногах. Поэтому на помощь проходят машины-помощники. И чтобы облегчить труд, нам надо придумать больше производственных механизмов для людей данной профессии.

3. Комплексное исследование и решение на основе исследования



В ходе исследовательской работы у нас возникли вопросы, на которые могли ответить только специалисты.

В ходе подготовки к проект с детьми проводились различные формы деятельности:

- Беседа о труде кондитера, рассматривание книг «Выпечка». «Домашняя выпечка». «Выпечка- это просто», «Моё любимое лакомство», «Что такое торт?», «История возникновения торта»;

- Просмотрены кулинарные книги и рецепт урные справочники и созданы технологические карты ;

- 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 «LyoCook»

Кондитер - это профессиональный повар, он занимается приготовлением пирожных, печенья, тортов, десертов, начинок и кремов.

Существует следующее разделение кондитеров по специализациям.

Повар-кондитер — это универсальный специалист, который умеет делать как кондитерские изделия и десерты — к примеру, мороженое, халву, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты, — так и закуски, первые и вторые блюда.

Пекарь-кондитер специализируется на выпечке и умеет правильно изготавливать хлебобулочные изделия. Пекарь-кондитер занимается замесом теста по рецепту, контролирует процесс выпекания и оформляет готовое изделие. Особенность этой работы в том, что все процессы занимают много времени.

Кондитер-технолог занимается разработкой новых рецептов, а также следит за качеством и эстетичным видом продукции. На производстве он несёт ответственность за конфеты, мармелад, зефир, пастилу и прочую конвейерную продукцию, а в ресторане — контролирует хранение, оформление и качество выпускаемых десертов.

Шеф-кондитер занимается не только изготовлением десертов, но и кадровыми вопросами. Договаривается с поставщиками, ведет финансовый и материальный учет, продумывает концепцию ресторана.

Мы «побывали» на виртуальных экскурсиях сразу на нескольких предприятиях. Теперь мы знаем, основные этапы производства и необходимое нам оборудование.

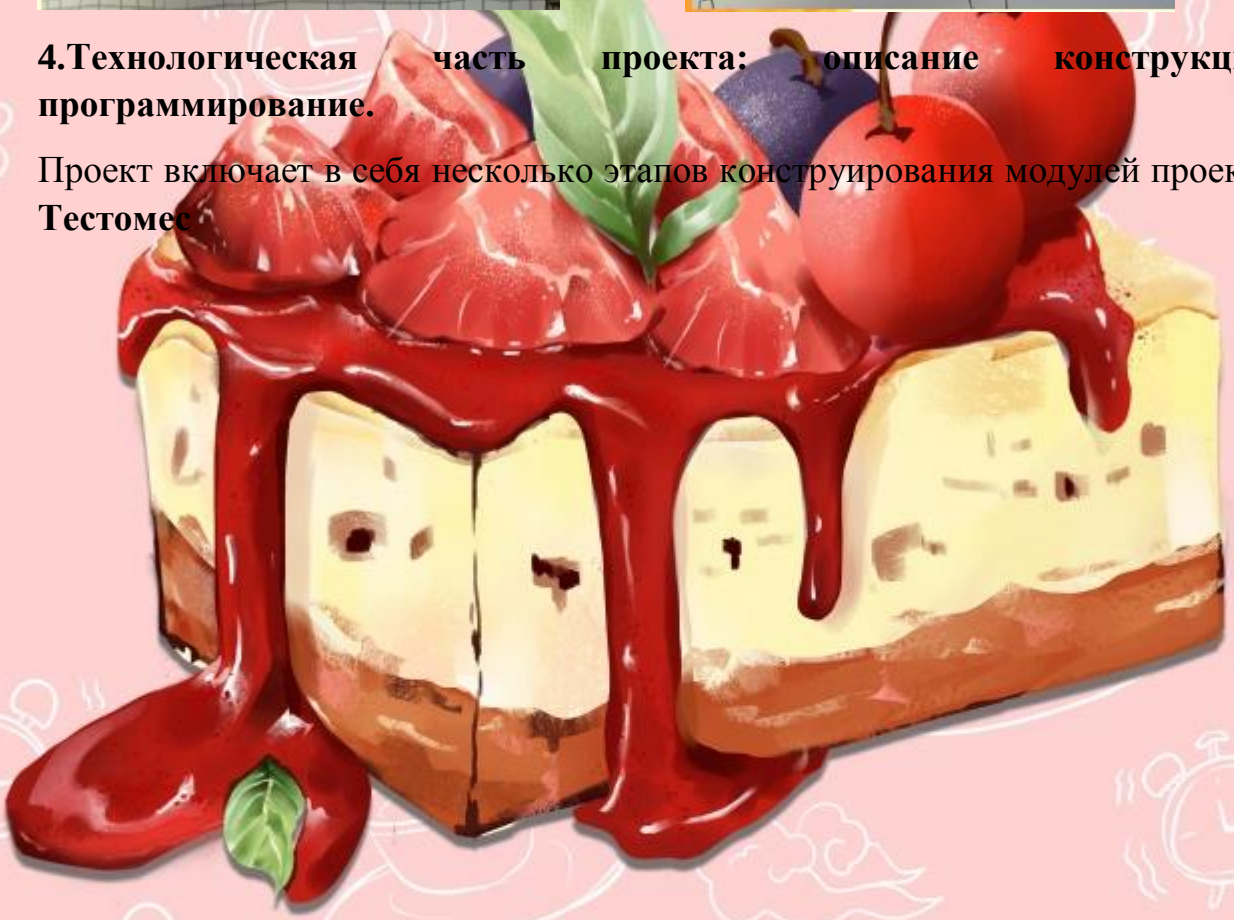
Наш кондитерский цех будет разделен на три основных цеха, с помощью атласа профессий мы подобрали нужные профессии на каждый этап производства.

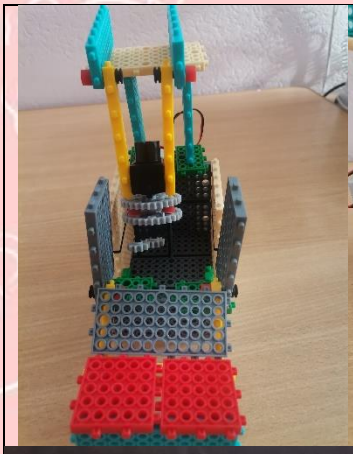
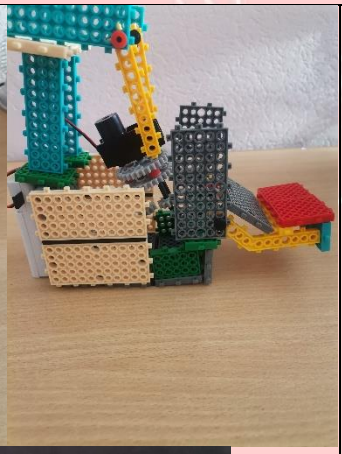
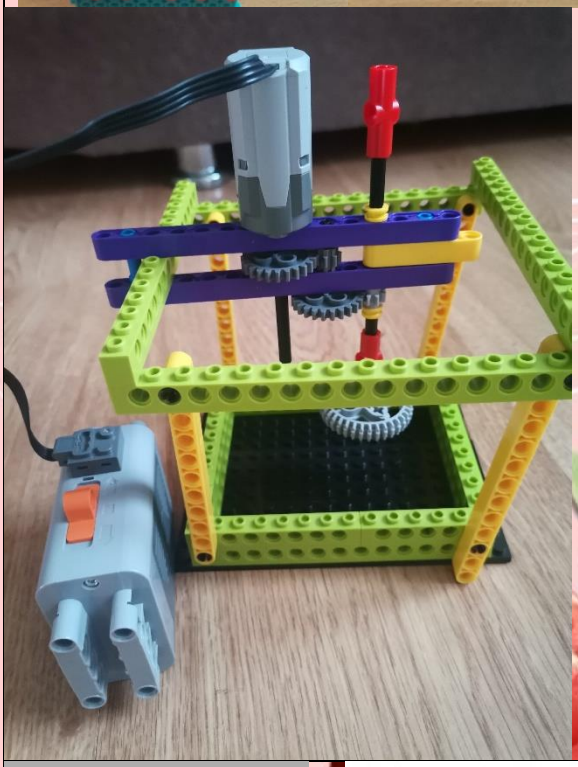
Кондитеры, кондитеры - дрожжевики, кондитеры-кремовщики. Так же есть пекаря, бисквитчики, изготовители кремов, ух как много профессии.

4.Технологическая часть проекта: описание конструкции, программирование.

Проект включает в себя несколько этапов конструирования модулей проекта.

Тестомес



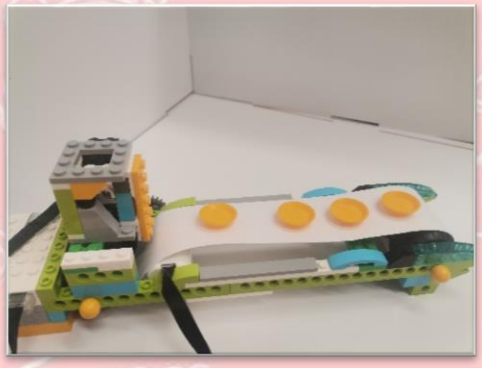
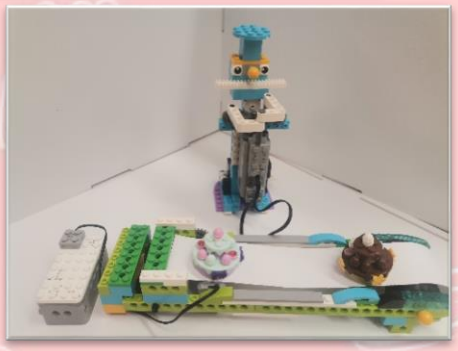
  	Механизм	Тестомес большой. Создан из конструктора «Эврика», работает на зубчатой передачи.
	Назначение	предназначен для перемешивания ингредиентов для теста.

	Программирование	Данная модель работает от блока питания на батарейках и включается при помощи кнопки.

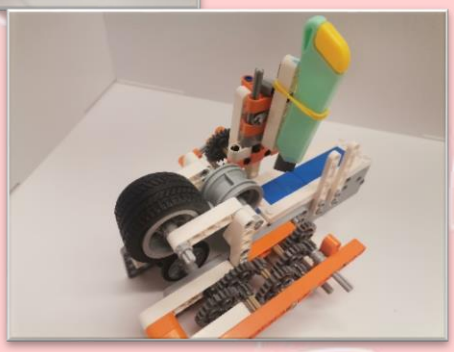
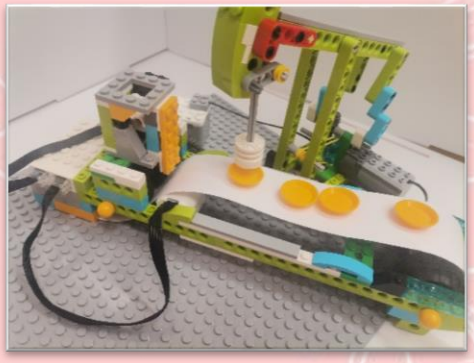
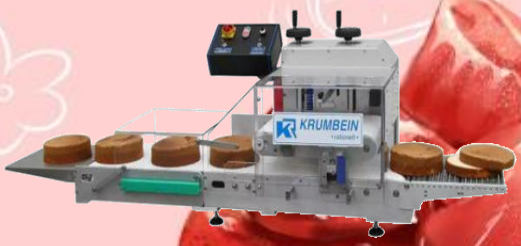
Машина «Скороход»

	Механизм	Машина «Скороход» Создана из лего
	Назначение	Предназначена для доставки продуктов на склад.

Конвейер

 	Механизм	Конвейр работает с помощью цепной передачи преобразуется вращательное движение колеса в поступательное движение ленты. Используемый конструктор - Lego Wedo 2.0 Имеется датчик движения.
	Назначение	1.Предназначен для транспортировки форм для заливки тестом для бисквита. 2.Конвейер предназначен для транспортировки коржей на производственный стол для смазки кремом.
	Программирование	Пуск, мощность мотора - 8. поворот вправо, время - 5 сек

Аппарат для на резки бисквитов круглой и квадратной форм.

	Механизм	Аппарат для на резки бисквитов круглой и квадратной формыиз Робомастера и и Мастербот .Работают за счет зубчатой передачи. Имеют моторы разной скорости
 	Назначение	Аппарат для на резки бисквитов круглой и квадратной формы
	Программирование	

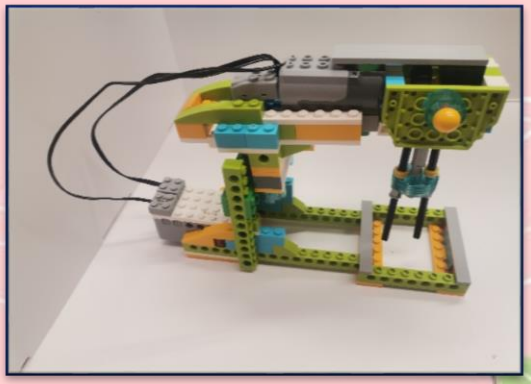
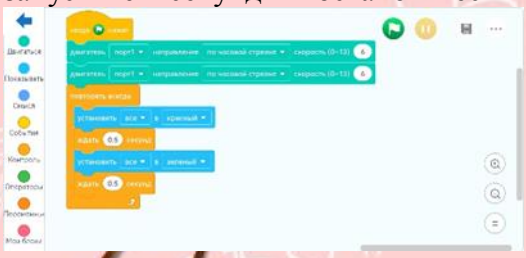
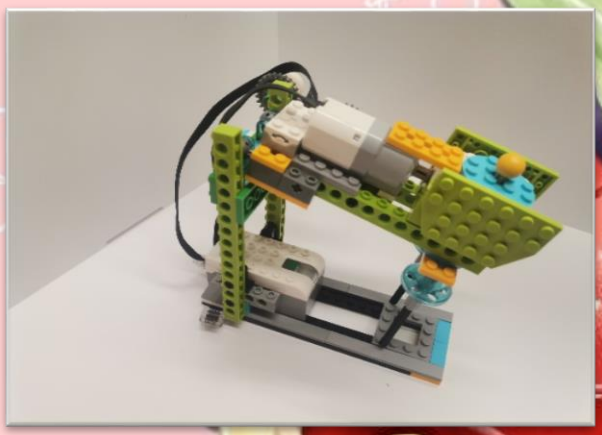
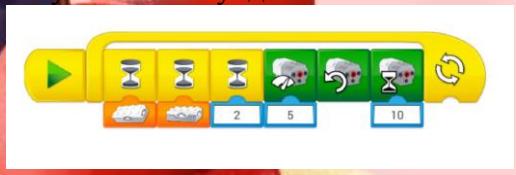
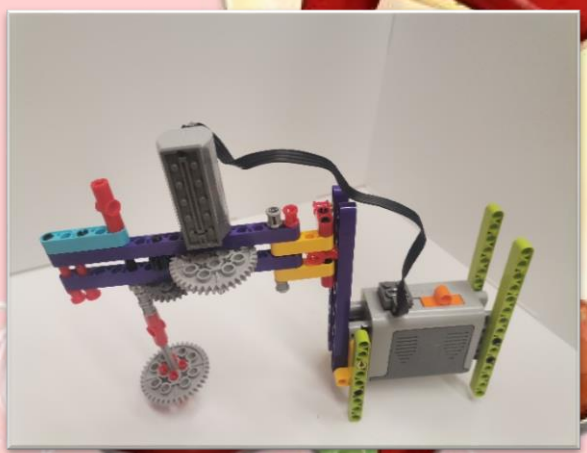
Морозильная витрина

	Механизм	Морозильная витрина предназначена для охлаждения и пропитки коржей, хранения готовой продукции
	Назначение	Выполнены из конструктора LEGO. В данных модулях использованы следующие детали; кирпичики, лента, втулки ,модульная ось.

Духовой шкаф

	Механизм	Выполнены из конструктора LEGO. В данных модулях использованы следующие детали; кирпичики, лента, втулки ,модульная ось ,имеет тепловые датчики.
	Назначение	Духовой шкаф предназначен для выпечки коржей для торта

Миксеры

	Механизм **Назначение**	Миксеры созданы из лего виду 2.0 , Роб мастер и лего- техник с разной скоростью мотора. Так как нам необходимы. Работает на угловой повышающей зубчато - конической передачи. Миксеры замешивают разные виды начинок и прослоек для тортов
	**Программирование**	Запрограммируйте миксер на запуск при мощности 1, через 2 секунды увеличьте его мощность до 10, запустите 2 секунды и остановитесь 
		Запрограммируйте миксер на запуск при мощности 1, через 2 секунды увеличьте его мощность до 10, запустите 2 секунды и остановитесь 
		

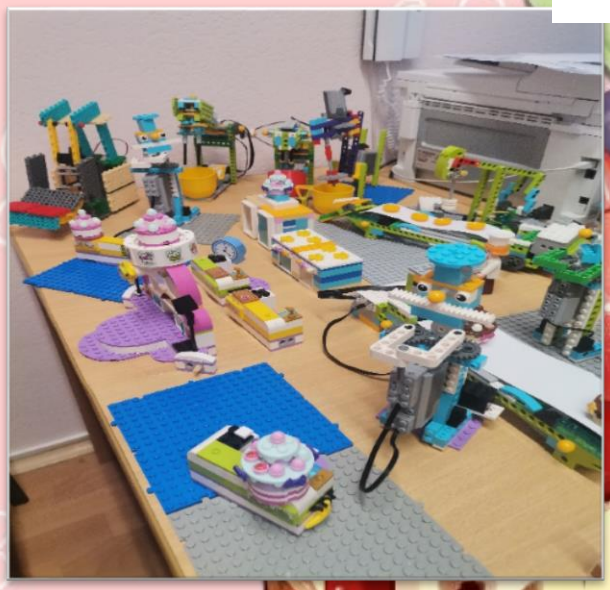
Столы для сборки и украшения тортов

	Механизм	Столы для сборки и украшения тортов Собраны из конструктора лего.
	Назначение	Для сборки и украшения тортов

Кондитер

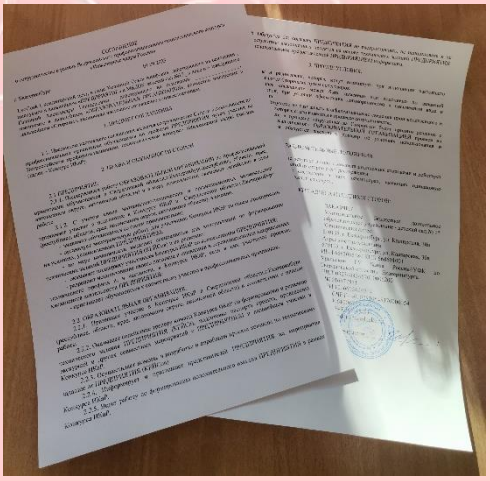
		Кондитеров из лего виду 2.0 и использовали различные моторы от роб мастера ,супер бота и мастер бота

Для облегчения труда кондитера на производстве Мы создали всевозможное оборудование. Например, миксер , универсальная кондитерская печь, тестомес ,конвейр ,резчик бесквитов.



Взаимодействие с социальными партнерами

LyoCook
+7-912-61-56-918
@LyoCook



Экскурсии на производство

LyoCook
+7-912-61-56-918
@LyoCook

Девять Островов

Бисквитный Двор
с 1998 года

Онлайн экскурсии

Изучение ассортимента

Вывод

Во время проекта мы многое узнали об истории профессии повара-кондитера, об его инструментах и их применении;Ознакомились с , поняли какой механизм для неё будет самый эффективный;

Сформировали любовь к чужому труду и отношение к разным профессиям;

получили навыки исследовательской деятельности;

Развили познавательную активность, самостоятельность и творчество;

овладели необходимыми знаниям , умениями, навыками для конструирования и сборки моделей из LEGO-конструктора; приобрели навыки решения различных технических задач в процессе конструирования;

Научились работать в команде, договариваться друг с другом, и распределять работу для достижения общей цели;

Создали макет кондитерского производства а самое главное, стали одной дружной, сплоченной КОМАНДОЙ!

Литература:

1. «Перворобот LegoWedo». Книга для учителя

2. Сайт «Мир LE60»: http://www.legole.ru/

3. Журналы LEGO: http://www.legole.ru/mir-lego/jurnali-lego.html

4. Интерактивная книга учителя Lego WeDo 2.0

б.Ишмакова М.С. Конструирование в дошкольном образовании в условиях введения ФГОС: пособие для педагогов - М.: «Маска», 2013.

6. Корягин А.В. Образовательная робототехника. Сборник методических рекомендаций и практикумов. - М.: ДМК Пресс. 2016

7. Книга- конструктор, пособие для педагогов -Программирование и робототехника», РАОР, https://www.paop.pd)/proekty/i|faryonok-

Buper/vnimanie-vyshla-v-svet-tretya-kniga-konstruktor /Значимость и тиражируемость Методические рекомендации по реализации парциальной модульной программы

8.«STEM-образование детей дошкольного и младшего школьного возраста» на дошкольном уровне образования (С.А. Аверин, Н.С. Муродходжаева);

9. Образовательный модуль. Робототехника Просвещение/Бином. Лаборатория знаний. Учебно-методическое пособие к парциальной модульной программе "STEM-образование";

10.https://edurobots.org;

11. https://www.servodroid.ru;

12. https://techno-genius.ru;

13 . https://howtolearn.ru/online-kursy/robotics.html

Значимость и тирражированность

Работая над проектом, ребята проявляли интерес к пожарному делу, многое узнали. Теперь мы будем проявлять гордость и уважение к профессии-кондитера .Возможно, кто -то из нас всерьез увлечется конструированием и придумает новое и эффективное для ккондитерского дела.

Наш проект мы рекомендуем для использования всем дошколятам и педагогам, ведь тема очень интересна и увлекательна .

Приложение

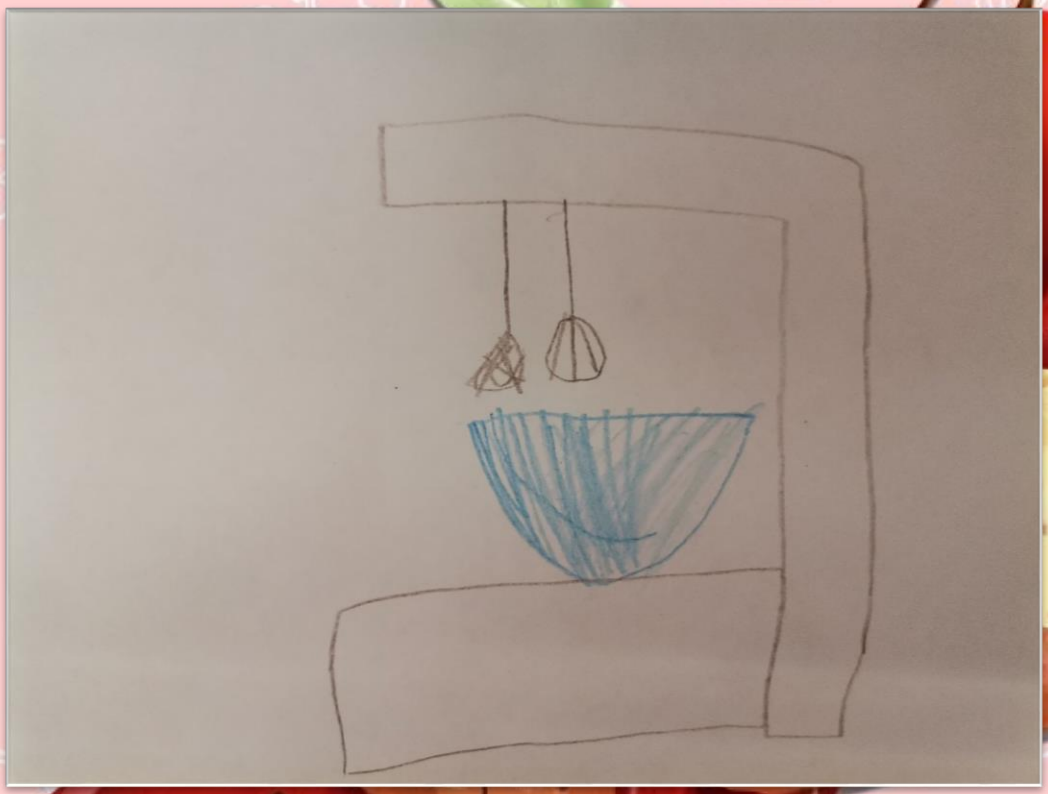
Кейс от предприятия

Кейс (Техническое задание)		
Название пункта		**Краткое описание**
1	**Название проекта**	**«Кондитерских цех «Лакомка»**
2	**Наименование предприятия**	**Кондитерский цех «LyoCook»**
3	**Описание предприятия**	**Кондитерский цех «LyoCook» работтает 2017 г. Качество является цеха одним из самых важных показателей, поэтому мы тщательно выбираем поставщиков и осуществляем контроль на каждом этапе производства. Продукция изготавливается из натуральных высококачественных продуктов, каждый из которых проходит обязательную экспертизу. Ассортимент выпускаемой продукции насчитывает более 300 наименований – это бисквитные и песочные торты, пирожные и порционные десерты, рулеты и восточные сладости, печенье и домашняя свежая выпечка – круассаны, дениши, пироги с различными начинками, кексы, сметанники.**
4	**Проблема, на решение которой направлен проект**	**В ходе проводимых исследований, экскурсий, изучения литературы и бесед со специалистами мы сделали важный вывод: Для облегчения труда кондитера на производстве необходимо создать всевозможное Оборудование и роботизировать его. Например, миксер, универсальная кондитерская печь, тестомес, конвейер, резчик бисквитов.**
5	**Техническое задание**	**Выполнить макет, демонстрирующий принципы организации работы кондитерского цеха и продемонстрировать его работу.**
6	**Цель проекта**	**Создание условий для развития инженерного мышления, детского технического творчества и формирования уважения к человеку труду**
7	**Задачи**	**• Расширить знания детей о профессиях своей семьи и семей своих друзей. •Спроектировать Пожарная спасательная службу с элементами роботизированных установок; • Сконструировать объекты, входящие в пожарную систему из конструктора LEG0 WED0.Робомастер, Мастер бот, LEG0 • Содействовать развитию креативных способностей и логического мышления детей; • Развивать желание и умение работать в команде; • Поделиться результатами работы со сверстниками.**
8	**Техническое задание**	**Создать модель механизм роботизированных установок для работы в бисквитном цехе и разработать инновационные метод усовершенствования оборудования**
9	**Предлагаемое решение**	**Предлагаемое решение стало в облегчения труда кондитера на производстве. Во время проекта мы многое узнали об истории профессии повара-кондитера, об его инструментах и их применении. В процессе работы над проектом дети приобрели возможность делать интересные и нестандартные конструкции научились работать в команде,**

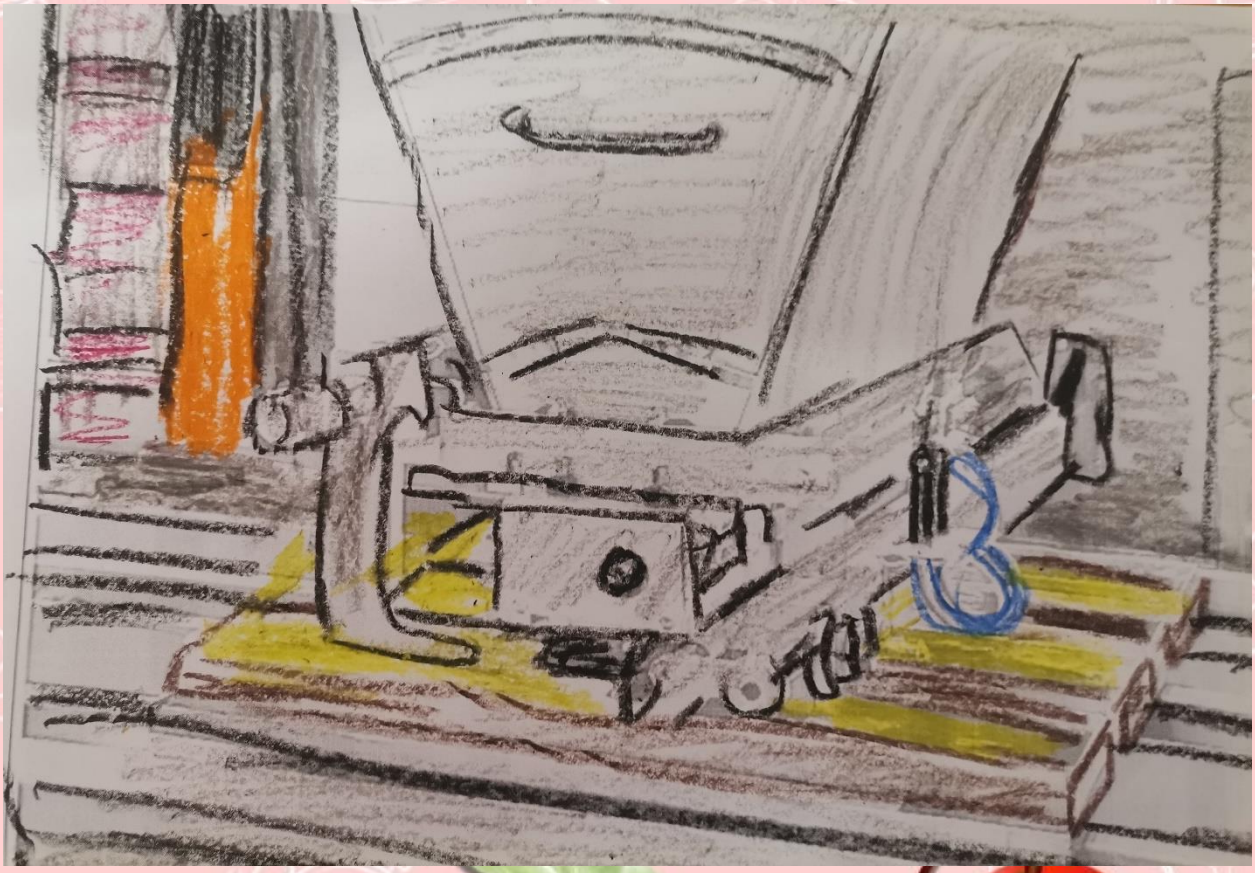
УКРАСЬ ТОРТ.
Игра на липучках.
Укрась торт.

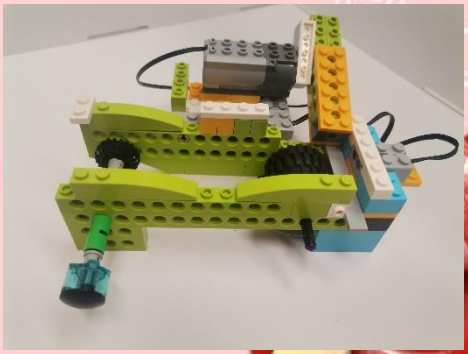
Приготовь безумно вкусные капкейки!

МБДОУ-детский сад №15

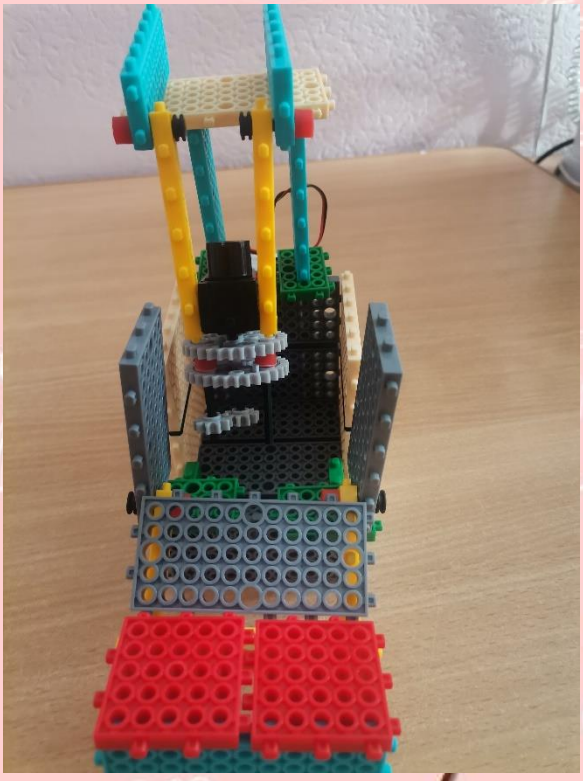


МБДОУ-детский сад №15

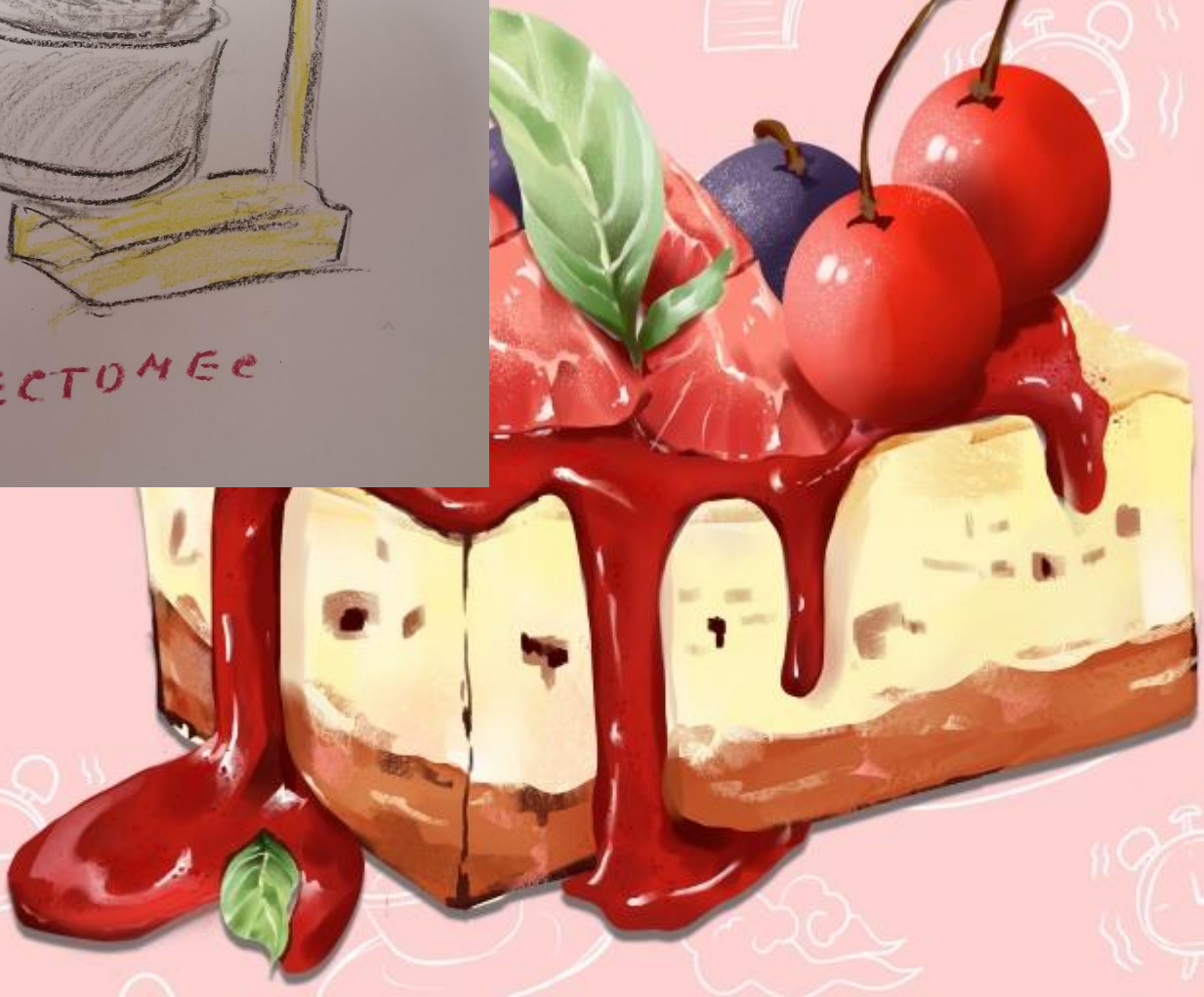




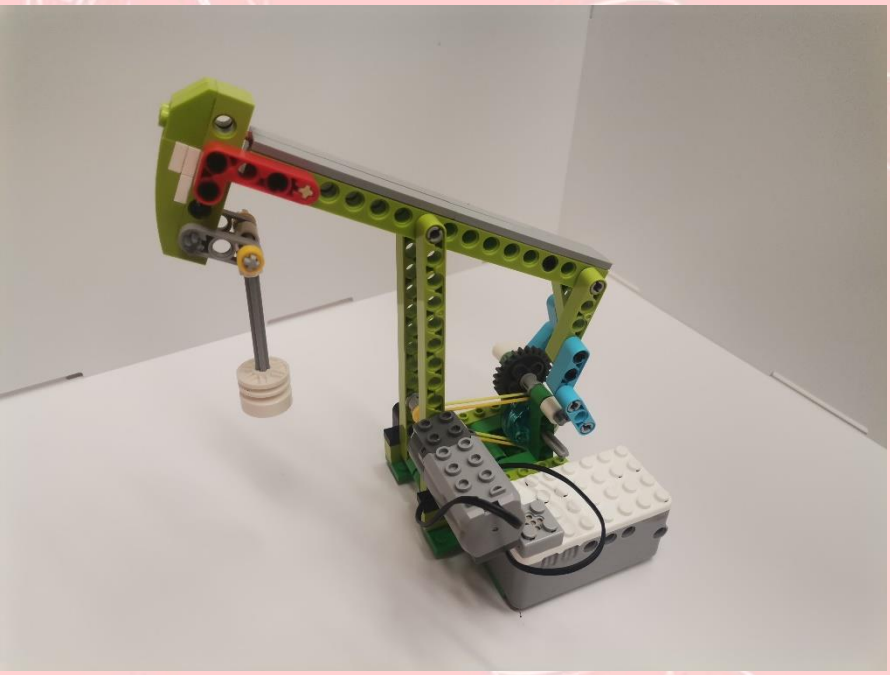
Конвейер

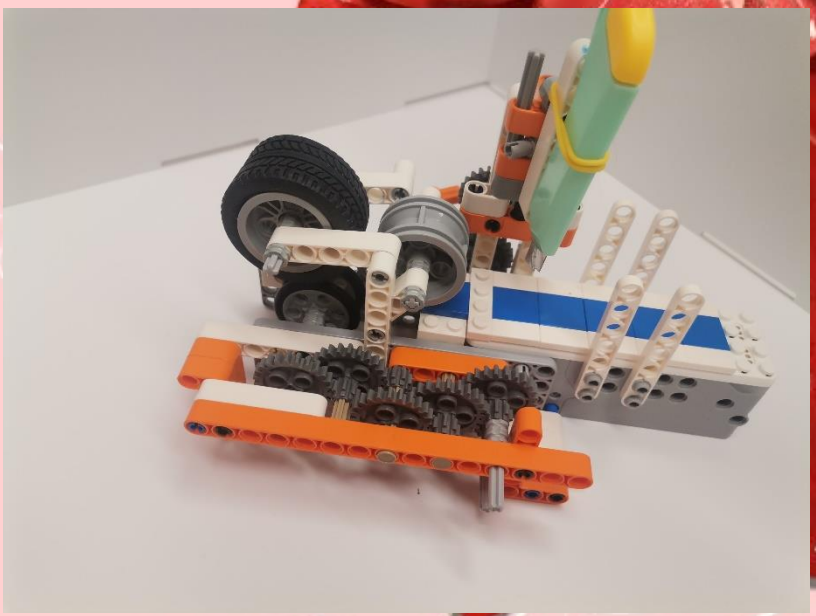


ТЕСТОМЕС



МБДОУ-детский сад №15

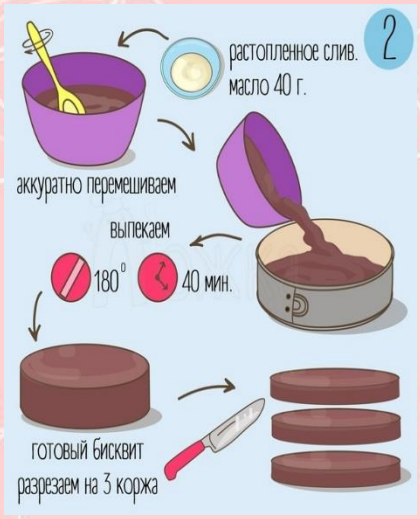


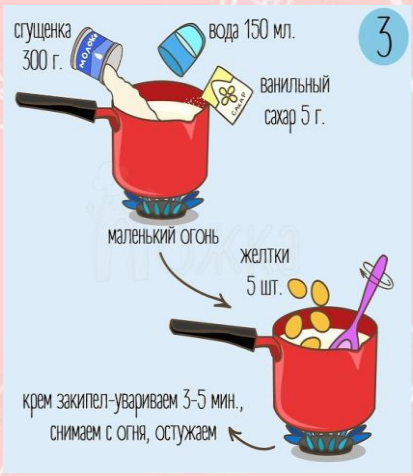


МБДОУ-детский сад №15

Технологическая карта

Торт "Прага"
1
яйца 8 шт.
сахар 170 г.
взбиваем до полного растворения сахара
мука
170 г.
какао 25 г.
постепенно добавляем к яично-сахарной смеси, аккуратно перемешиваем


2
растопленное слив. масло 40 г.
аккуратно перемешиваем
выпекаем
180°
40 мин.
готовый бисквит разрезаем на 3 коржа


3
сгущенка 300 г.
молоко
вода 150 мл.
ванильный сахар 5 г.
маленький огонь
желтки 5 шт.
крем закипел-увариваем 3-5 мин., снимаем с огня, остужаем

4
270 г. мягкого слив.масла
взбиваем
добавляем и ещё раз взбиваем
растопленное слив. масло 70 г.
какао 45 г.
перемешиваем

5
добавляем заварную смесь и взбиваем
отправляем смесь в холодильник, остужаем
Варим сироп:
сахар 200 г.
вода 200 мл.
коньяк
пропитываем каждый корж

6
коржи промазываем кремом
поливаем шоколадной глазурью
украшаем по вкусу

Приготовление бисквитного полуфабриката

Заполни белые кружочки пластилином, цветным тестом или используй краски.

Заполни белые кружочки пластилином, цветным тестом или используй краски.

Заполни белые кружочки пластилином, цветным тестом или используй краски.

Заполни белые кружочки пластилином, цветным тестом или используй краски.

Украшаем торт

МБДОУ-детский сад №15

МБДОУ-детский сад №15