

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА

**Название проекта** - «Влияние состава теста на вкусовые качества и сроки хранения»

**Руководитель проекта:** Кушиди Наталья Викторовна, преподаватель спец-дисциплин 1 квалификационной категории.

**Название учебного учреждения:** ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Год разработки:** 2018-2019уч.год

**Опыт использования** – колледж, предприятия ООО «Жуковский хлеб», ООО «Хлебов»

**Учебный предмет, в рамках которого проводится работа по проекту:** стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

**Учебные дисциплины, близкие к теме проекта:** товароведение, химия.

**Возраст обучающихся, на который рассчитан проект:** 16-20 лет

**Автор проекта:** Гарькуша Анастасия Владимировна, 1 курс, группа 9-0

**Тип проекта по доминирующей деятельности:** исследовательский

**Время работы:** долгосрочный (июль 2018г- декабрь 2018г)

**Заказчик проекта:** ООО «Жуковский хлеб», ООО «Хлебов»

**Проблемная ситуация** – В современном мире хлебные изделия доступны каждому человеку. Хлеб является неотъемлемой частью нашего завтрака, обеда и ужина. Даже в праздничные дни он остается главным на столе. Это связано не только с его вкусом, но и с ценными свойствами. Известно, если человек будет питаться одним хлебом, организм все равно получит все необходимые для полноценной жизни вещества. Для того, чтобы хлеб сохранил свои качества как можно дольше, всегда было необходимо знать правила его хранения и способы изготовления. Но сегодня мы сталкиваемся ещё и с тем, что хлеб одного и того же вида, с одним и тем же названием может иметь разные сроки хранения. Один вид хлеба может зачерстветь уже через 2-3 дня, потерять свой вкус и аромат, а иногда за эти же сроки на нем может появиться и плесень. С другим хлебом это может произойти намного позже. Так с чем же это связано? С этим вопросом нам и предстоит разобраться в нашей работе.

**Цель:** выяснить, влияет ли состав теста на вкусовые качества хлеба и срок его хранения.

### **Задачи:**

1. изучить литературу по теме «Хлебопечение»;
2. узнать и сравнить состав белого пшеничного хлеба производства ООО «Жуковский хлеб» и ООО «Хлебов»;
3. провести дегустацию на определение вкусовых качеств хлеба;
4. поставить опыт на выявление срока годности хлебной продукции;
5. обработать полученные результаты и составить целостный анализ проделанной работы.

**Объект исследования:** сроки хранения и вкусовые качества различных образцов аналогичного хлеба.

**Предмет исследования:** качественные и количественные показатели хлеба пшеничного белого предприятий ООО «Жуковский хлеб» и ООО «Хлебов».

**Гипотеза:** состав теста влияет на вкусовые качества и срок хранения хлеба.

Для достижения цели в работе были использованы следующие методы и приёмы: эксперимент, индивидуальные наблюдения, исследования, анкетирование, работа с научной литературой, анализ, сравнение.

### Содержание проекта

Введение

1. Теоретическая часть

1.1. История хлебопечения

1.2. Современное хлебопекарное производство

1.3. Процесс современного изготовления хлеба

1.4. Хлебобулочная продукция предприятий ООО «Жуковский хлеб» и ООО «Хлебов»

1.5. Состав разных сортов хлеба

1.6. Срок годности хлеба: как и где хранить правильно

1.7. Оценка качества хлеба

2. Практическая часть

2.1. Описание эксперимента. Экспертиза

2.2. Результаты дегустаций пшеничного хлеба предприятий ООО «Хлебов» и ООО «Жуковский хлеб»

2.3. Результаты наблюдения за изменением состояния исследуемого продукта в процессе эксперимента

Заключение

Библиографический список

Приложения

Разработчик проекта: \_\_\_\_\_  Гарькуша А.

Руководитель проекта: \_\_\_\_\_  Кушиди Н.В.