

## ОТЧЕТ О РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

Социальный проект «Влияние состава теста на вкусовые качества и сроки хранения», представленный для рецензирования, поднимает чрезвычайно актуальную тему, хранение хлебобулочных изделий и их влияние на организм человека.

Качество хлеба зависит от многих факторов, в т.ч. свойств сырья, рецептуры, от способа приготовления, условий и длительности хранения. Потребительские свойства изделий при хранении ухудшаются. Степень этого ухудшения зависит от исходных свойств (качества) печеного хлеба.

Одной из актуальных задач хлебопекарной промышленности является изыскание эффективных способов улучшения качества хлебобулочных изделий и сохранения их свежести. Решение её осуществляется различными путями: внесением в тесто добавок-улучшителей (окислительного действия, ферментных препаратов, поверхностно-активных веществ и др.), хранением хлеба при низких температурах, в специальных контейнерах, использованием упаковочных материалов и т.д. Улучшение качества хлебобулочных изделий и увеличение сроков сохранения их свежести может быть достигнуто разработкой рациональных методов тестоприготовления и использования основного и дополнительного сырья, в т.ч. жирового продукта и сахара.

Проект рассчитан на 2018-2019 учебный год, участники студенты 1-3 курсов ГБПОУ КК «Крымский технический колледж». План мероприятий по реализации проекта включал: проведение мастер-класса по изготовлению хлеба, тематических классных часов по теме: «Влияние качества хлеба на здоровье студента», анкетирования студентов колледжа, проведение эксперимента в домашних условиях и условиях пекарни. Данные мероприятия проходили в форме: дегустации, дискуссии, беседы, анкетирования, наблюдения.

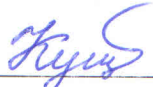
Сроки реализации проекта	июль 2018г-декабрь 2018г
Этапы реализации проекта	I этап – создание условий для реализации проекта II этап – разработка проекта, механизма его реализации, начало реализации проекта III этап – реализация проекта, контроль и мониторинг реализации проекта IV этап – завершение проекта, анализ результатов
Место реализации проекта	ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Ожидаемые результаты реализации проекта	1. Развитие умений: – обосновать выбор темы проекта, используя конкретные доводы с точки зрения СанПин; – самостоятельно добывать знания, анализировать, систематизировать материал, делать выводы; – управлять своей познавательной деятельностью,

	<p>проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</p> <p>– применять собственный потенциал (творческий) для реализации на практике</p> <p>2. Формировать чувство ответственности за результаты своей деятельности</p>
Представление и защита проекта	<p>09.07.2018г. первичное анкетирование студентов 1-3 курсов колледжа;</p> <p>03.09.2018г. проведение классного часа по теме «Приготовление хлеба в домашних условиях»</p> <p>10.10.2018г. беседа с директором В.И. Ганган и главным технологом ООО «Хлебов»</p> <p>17.10.2018г. встреча с директором ООО «Жуковский хлеб» Маршанкуловой А.А.</p> <p>12.11-16.11.2018г. проведение мастер классов в пекарне колледжа с приглашением представителей ООО «Жуковский хлеб» и ООО «Хлебов»</p> <p>04.12.2018г. защита проекта в рамках благотворительной информационно-образовательной программы Л.Богдановой Про Развитие талантов при поддержке Фонда президентских грантов (развитиеталантов.рф)</p>

Предлагаемый к рассмотрению проект был проведён с целью выяснить, влияет ли состав теста на вкусовые качества и сроки хранения хлеба. Для этого я изучила историю развития хлебопечения; узнала технологию изготовления хлеба, его некоторые сорто-видовые различия; выяснила условия успешного хранения хлебной продукции; узнала, как проводить оценку качества хлеба; провела экспертизу по составу белого пшеничного хлеба производства ООО «Хлебов» и ООО «Жуковский хлеб», дегустацию образцов хлеба этих компаний; в течение пяти дней наблюдала за изменениями состояния исследуемых продуктов. В результате проведенной работы можно сделать следующие выводы:

- во-первых, на сроки хранения хлеба влияют условия хранения (исследуемые образцы хранились без соблюдения специальных условий);
- во-вторых, состав теста влияет на вкусовые качества хлеба (об этом свидетельствует мнение дегустаторов);
- в-третьих, состав теста также влияет на сроки хранения хлеба (по результатам проведенного эксперимента).

Таким образом, наша гипотеза подтвердилась.

Преподаватель: \_\_\_\_\_  Н.В. Кушиди