

**ALYTAUS LIKIŠKĖLIŲ
PROGIMNAZIJA**

5a, 6a, 6b klasių mokinių

Jonės Bubnytės, Adrijaus Rūkštelio, Aro Balčiaus, Elitos
Čaplikaitės, Justo Jakubausko, Kristupo Kuzmicko,
Karolinos Kuzmickaitės, Urtės Bernatavičiūtės

PROJEKTINIS DARBAS
„ŠIUOLAIKINĖS TECHNOLOGIJOS KULINARIJOJE“
2020-2021 m. m.

Projekto vadovai:

Jūratė Puidokienė, Antanas Jaruševičius

I. Įvadinė dalis

Mūsų mokyklai nusprendus nuo 2019 – 2020 mokslo metų pradžios ugdyti verslumą nuo pat pirmos klasės, įtraukiant ir penktokus, pirmiausia reikėjo apsispręsti, ką galime padaryti, kad produktas būtų paklausus ir patrauklus. Supratome tik tai, kad maisto produktai, ir ypač saldumynai, visuomet turės paklausą. Nutarėme gaminti mokyklos logotipo pyragėlius. Sukūrėme ir kompiuteriu nubraižėme kepimo formelių brėžinius. Juos atspausdinome 3D spausdintuvu. Panaudodami atspausdintas formeles kepėme sausainius. Gaila, bet karantinas vėl sutrukdė juos dekoruoti ir realizuoti.

Šiais mokslo metais, jau būdami šeštokais, nutarėme pratęsti savo projektą. Į mūsų pradėtą projektą pakvietėme ir penktokus.

UŽDAVINIAI:

- 1) Verslumo ugdymas.
- 2) Technologinio raštingumo didinimas.
- 3) Konditerijos žinių gilinimas.

II. Projekto pristatymas

Mūsų projektas susideda iš keturių etapų:

- 1) Idėjos pasirinkimas.
- 2) Darbas kompiuteriu ir 3D spausdintuvu.
- 3) Darbas kulinarijos kabinete.
- 4) Produkto realizacija ir savikainos skaičiavimas.

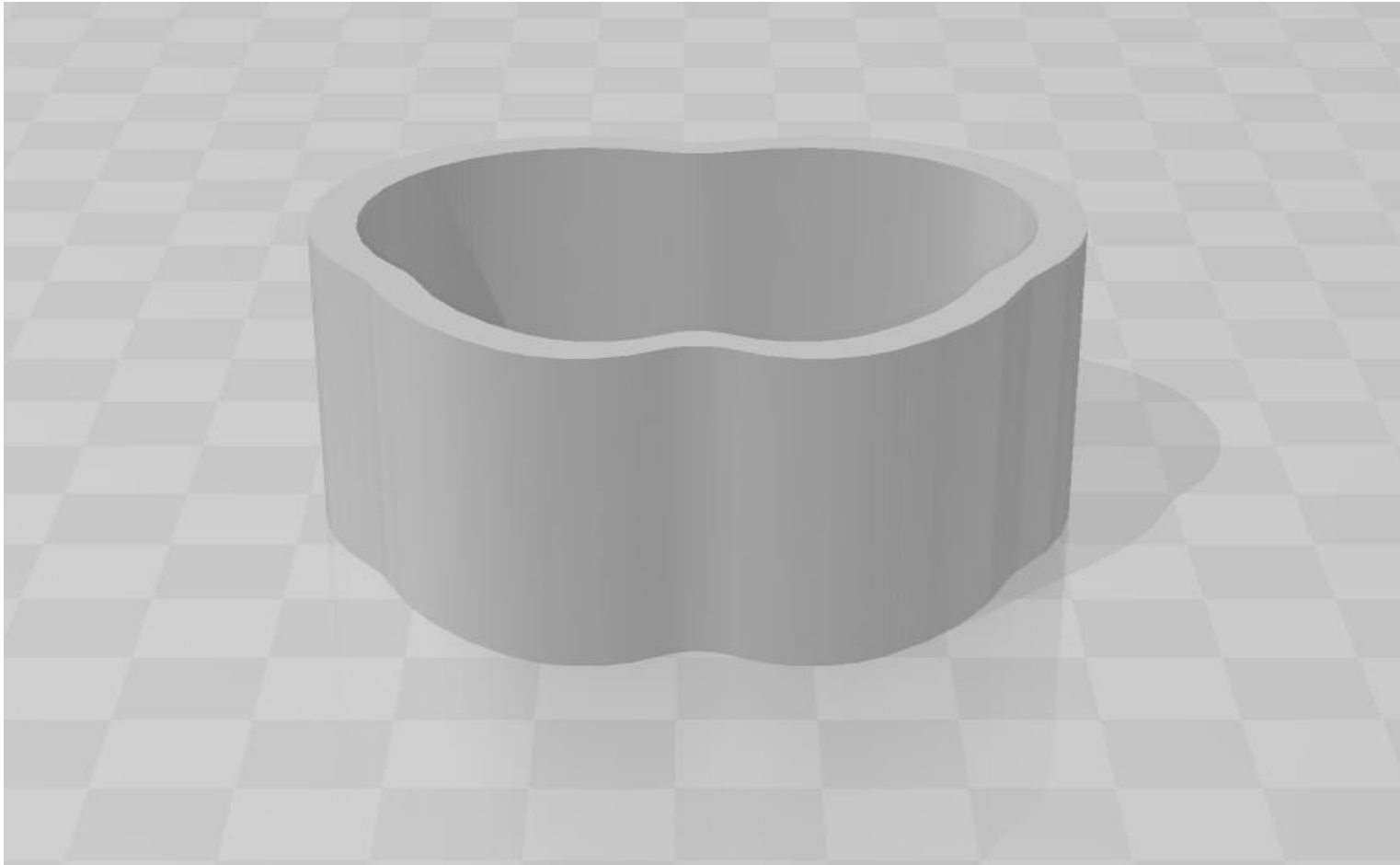
III. Projekto eiga

Praeitais mokslo metais sukūrėme formelių failus Autocad programa.





Konvertavome sukurtus failus į 3D spausdintuvui atpažįstamus.



Sukurtus formelių brėžinius 3D spausdintuvo pagalba pavertėme realiomis plastikinėmis formelėmis.



Formelių pagalba kepėme sausainius.





- Šiais mokslo metais mes iškepėme meduolius , pagal praeitų metų formas.
- Išnagrinėję keletą meduolių puošimo būdų, išsirinkome meduolių dekoravimo būdą. Nutarėme panaudoti šiuolaikines technologijas - valgomą popierių su atspausdintu piešiniu.

Meduoliams kepti pasirinkome Kauno UAB „Lietuvos kepėjas“ pagamintą imbierinę tešlą.





- Internete susipažinome su valgomo popieriaus panaudojimo galimybėmis.
- Standartinis valgomasis popierius yra labai panašus į paprastą popieriaus lapą. Tekstūra yra skaidri arba tankesnė.
- Pirmasis valgomasis popierius pasirodė Japonijoje beveik prieš keturis šimtus metų.
- Tradiciškai šio produkto paruošimo pagrindas yra ryžių miltai, vanduo ir druska.

Užsisakėme valgomaisiais dažais ant ryžių popieriaus atspausdintą mokyklos emblemą.



Lietuvoje įvestas karantinas sustabdė mūsų kontaktines veiklas





Nuotolinio mokymosi metu:

- Mes nebegalėjome užbaigti savo suplanuotų darbų.
- Susipažinome su 3D spausdintuvais, jų rūšimis ir galimybėmis.
- Rinkome ir bandėme meduolinių tešlų receptus.
- Teoriškai mokėmės, kai priklijuoti ryžių popierių prie meduolio.
- Ieškojome naujų idėjų.

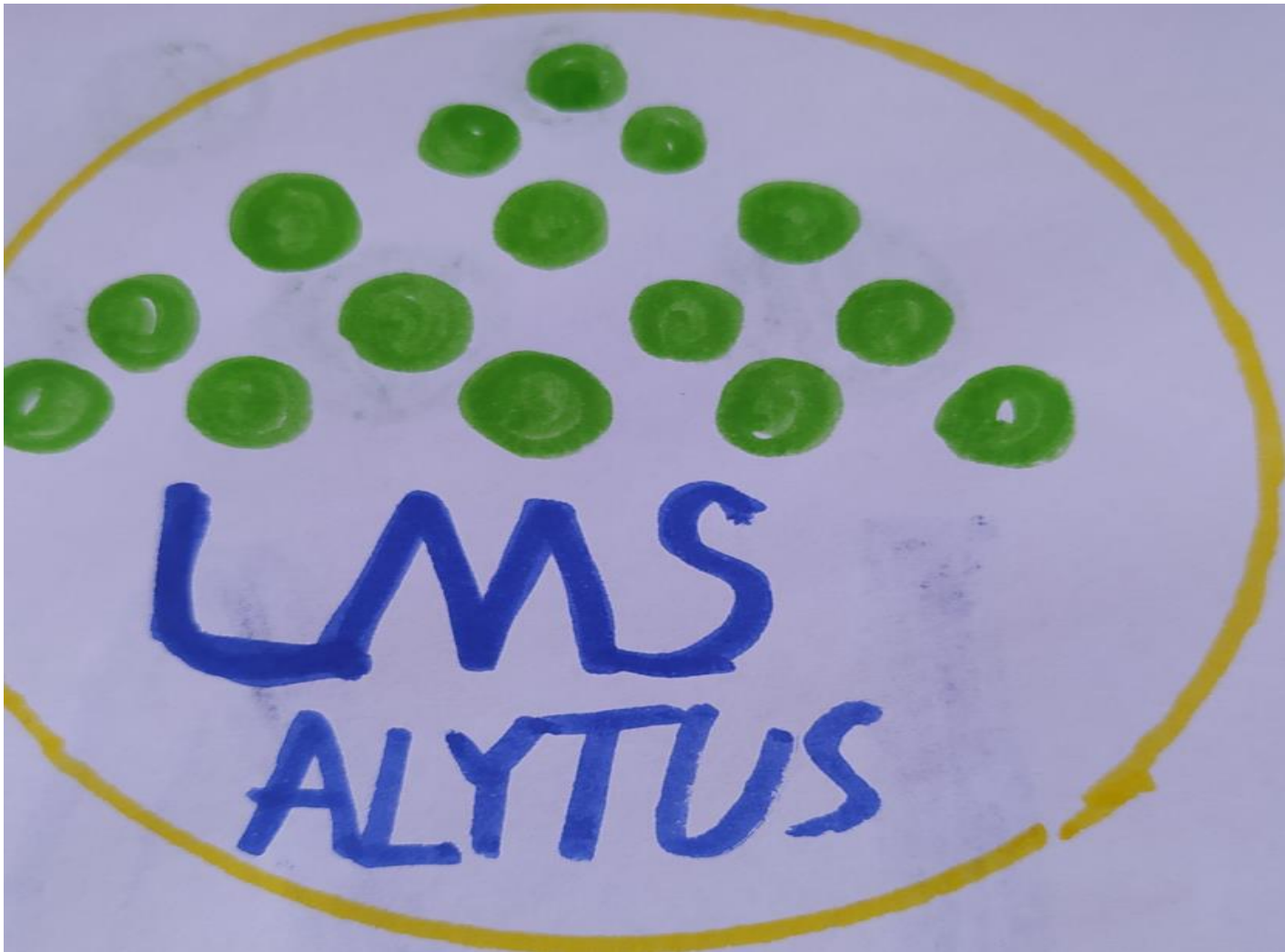
Naujos idėjos Jonė



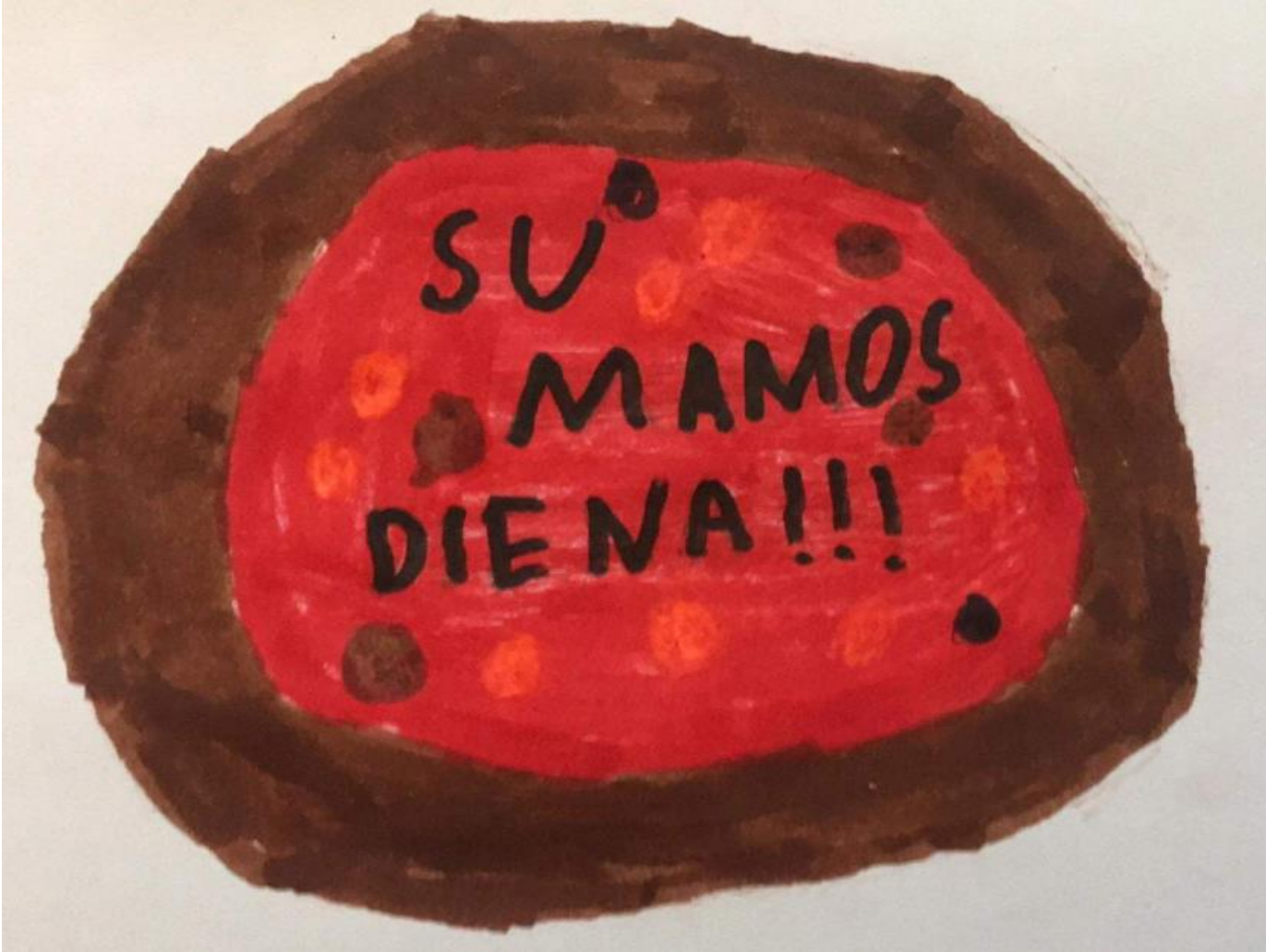
Naujos idėjos Karolina



Naujos idėjos Urtė



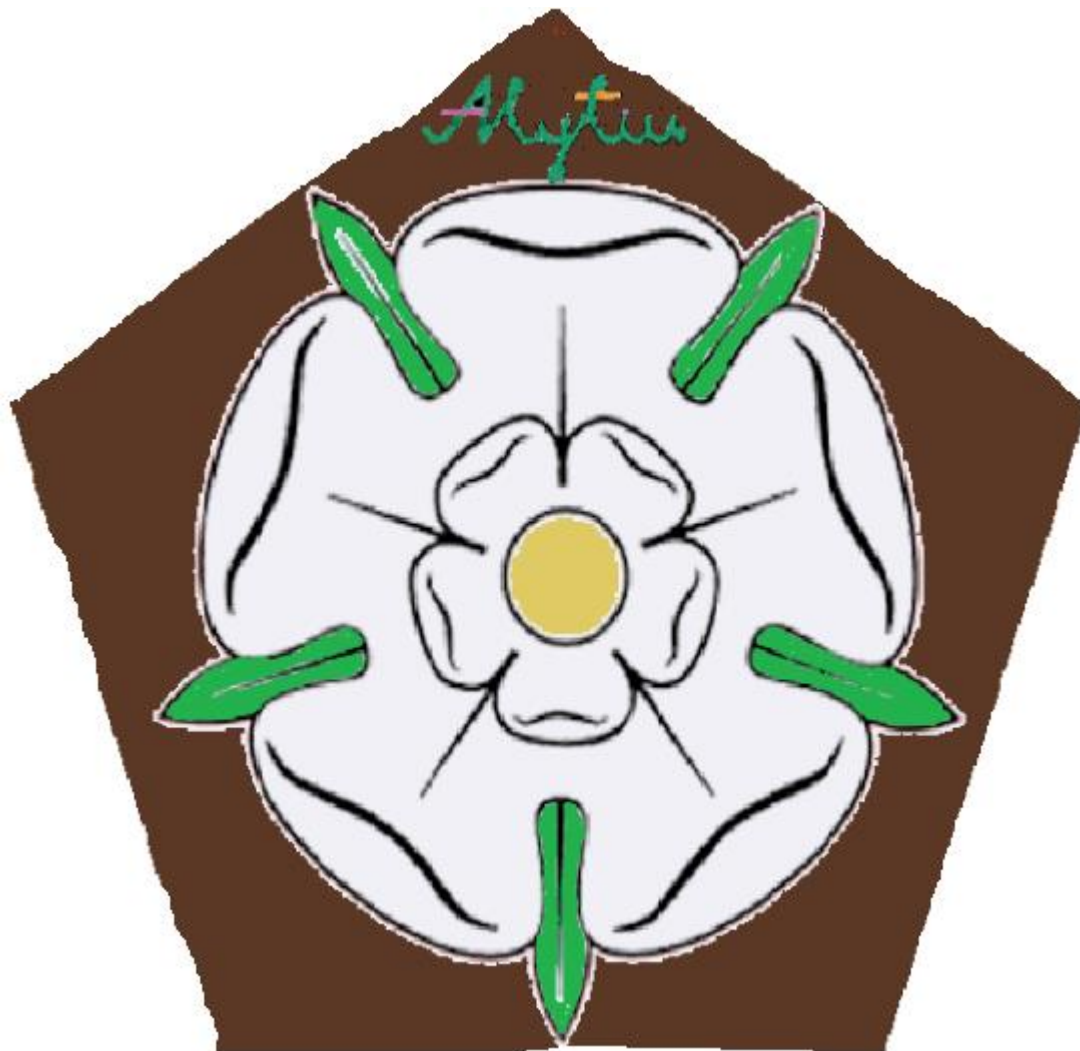
Naujos idėjos Adrijus



Naujos idėjos Justas



Naujos idėjos Kristupas



IV. Apibendrinimas

1. Išmokome generuoti idėjas.
2. Susipažiname su projektavimo programomis.
3. Įgijome projektavimo patirties.
4. Susipažiname su 3D spausdintuvu.
5. Susipažiname su meduolinės tešlos ypatumais ir galimybėmis.
6. Pasinaudoję savo sukurtomis formelėmis iškepėme meduolius, Nepavyko pagaminti galutinio produkto, nes meduoliai liko nedekoruoti, nors jau buvo pasirinktas dekoravimo būdas.