

## Сувенирный печатный пряник

АО «Падун-Хлеб» является стабильным и надежным предприятием по производству хлеба и хлебобулочных изделий, ведущим свою деятельность с 1992 года. О надежности говорит тот факт, что предприятие с конца 1992 года по настоящее время столкнулось со множеством негативных экономических факторов, но смогло не только устоять, но и выйти на новый уровень своего развития.

В настоящее время АО «Падун-Хлеб» является одним из лидеров в области производства хлебобулочных и кондитерских изделий на севере Иркутской области, членом Союза хлебопекарных и кондитерских предприятий Сибири, Союза предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности Иркутской области.

Свою миссию предприятие видит в обеспечении населения хлебобулочными и кондитерскими изделиями в объеме и ассортименте, создающем возможности вкусного, здорового и безопасного питания.

АО «Падун-Хлеб» является предприятием среднего бизнеса, ориентированным на выпуск высококачественной продукции, сочетающей в себе вкус и пользу продукта, рассчитанной на различные группы покупателей.

В основе корпоративной культуры АО «Падун-Хлеб» лежит особенное отношение к безопасности пищевых продуктов при производстве качественных изделий, а также соответствие уровню возросших требований и стандартов в пищевой промышленности России. Предприятие имеет собственную производственную лабораторию, осуществляющую физико-химический, бактериологический, органолептический контроль как входящего сырья, так и готовой продукции. Вся продукция компании задекларирована на соответствие требованиям технического регламента таможенного союза.

АО «Падун-Хлеб» производит более 130 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий, среди которых взыскательный покупатель обязательно найдет ту продукцию, которая придется ему по вкусу. При этом ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий не является статичным, он регулярно обновляется с учетом предпочтений покупателей.

В перспективе предприятие планирует производство хлебобулочных и кондитерских изделий с более сложной рецептурой, так как требования потребителей к качеству и вкусу изделий постоянно возрастает.

Как и любое предприятие АО «Падун-Хлеб» сталкивается с проблемой дефицита кадров. Для привлечения молодежи к работе на предприятии АО «Падун-Хлеб» плотно сотрудничает с ГБПОУ ИО «Братский торгово-технологический техникум», учащиеся которого с 1-го по 4-ый курс регулярно проходят практику в хлебобулочном и кондитерском цехах предприятия.

Несмотря на все трудности, с которыми сталкиваются предприятия хлебопекарной отрасли, АО «Падун-Хлеб» остается социально ориентированным, то есть обеспечивает хлебом и хлебобулочными изделиями не только простых покупателей, но и подавляющую часть социальных объектов города и района, а также часть объектов в ближайших районах Иркутской области, таких как детские сады, школы, профессиональные образовательные учреждения, больницы, социальные и реабилитационные центры.

АО «Падун-Хлеб» учитывает все новые тенденции и направления в развитии своего производства. При этом достойно продолжает высокую культуру хлебопечения, сохраняет и приумножает богатые традиции кондитерского искусства, обеспечивая возможность вкусного здорового питания покупателей. Непрерывная работа над совершенствованием производства и управления позволяет АО «Падун-Хлеб» стабильно развиваться, осваивать новые рынки и технологии. Продукция предприятия представлена в городах Братске, Вихоревке, Тулуне, Усть-Куте, Усть-Илимске, Железногорке-Илимском, Ангарске. АО «Падун-Хлеб» не планирует останавливаться на достигнутом.

## Постановка задачи

### Сувенирный печатный пряник это:

- Подарок на память: яркий принт с фото или символикой города, свадьбы, праздника.
- Сувенир для мероприятия: корпоративный пряник с логотипом и датой события.
- Декор и коллекционирование: красивые узоры и тематические мотивы делают его оригинальным элементом интерьера.
- Вручение на праздники: отличная альтернатива обычным сладостям — вкусный памятный подарок.

АО «Падун-Хлеб» планирует начать выпуск таких пряников, для этого необходимо разработать дизайн пряника, разработать и изготовить пряничную доску.

### Задание

1. Ознакомиться с историей печатного пряника
2. Ознакомиться с технологией производства печатных пряников с экскурсией на предприятие.
3. Спроектировать пряничную доску.
4. Изготовить пряничную доску.
5. С помощью пряничной доски изготовить печатные пряники.

### Ожидаемый результат работы:

Пряничные доски для изготовления сувенирных печатных пряников.

### Как решить задание?

1. Ознакомиться с историей печатного пряника
2. Ознакомиться с технологией производства печатных пряников.
3. Освоить программное обеспечение необходимое для создания 3d-модели пряника.
4. Создать модель сувенирного печатного пряника.
5. Спроектировать пряничную доску.
6. Изготовить пряничную доску.
7. С помощью пряничной доски изготовить печатные пряники.

**Команда до 3-4 человека.**

### Требования к решению

- Презентация в любом удобном формате (PowerPoint и т.п.), в которой будут отражены результаты исследования;
- Отчет о ходе работы над кейсом, в котором будут детально описаны все проделанные командой действия (формат .doc);
- Видеоролик, представляющий участника и описывающий ход работы над проектом (формат — ссылка на youtube.com).
- Пряничная доска.
- Пряники.

## **Как будут использоваться результаты исследования?**

Результаты работы над кейсом будут активно использоваться для проведения уроков технологии при изучении технологии производства пищевых продуктов.

## **Кто может помочь в работе над кейсом?**

Куратор проекта от компании:

**Власов Дмитрий Валерьевич**

Тел. 7(902)5796903

Куратор проекта от ФГБОУ ВО «Братский государственный университет»

**Слепенко Евгений Алексеевич** заведующий кафедрой машиностроения и транспорта ФГБОУ ВО «БрГУ»

## **Обучение по теме кейса.**

1. Вебинары/ скайп-встречи 1 раз в 1-2 недели (по запросу);
2. Очное обучение (1 личная встреча в самом начале выполнения задания, далее по необходимости)

## **Какие школьные предметы будут полезны?**

Физика, математика, черчение, труд (технология) и другие.

## **Дополнительная информация и вспомогательные материалы**

Ресурсы интернет

## **Допуск участников к решению кейса**

**Количество участников, которые могут решать кейс:** минимальное количество участников для каждого блока – 3 команды.

**Географическое местоположение команд, которым целесообразно решать кейс:** нет

**Необходимость мотивационного эссе:** нет

**Необходимость прохождения тестирования:** нет

Руководитель от Падун-Хлеб

Коммерческий директор

Власов Дмитрий Валерьевич