



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **121858**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/48 (2017.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 13266**

(22) Дата подання заявки: **26.12.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.12.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.12.2017, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):

Секера Роберт Богуславович (UA)

(73) Власник(и):

**ПРИВАТНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ДЕЛІЦІЯ",
вул. Заводська, 2-в, м. Буча, Київська обл.,
08292 (UA)**

(74) Представник:

Різун Валерій Фокич, реєстр. №69

(54) НАБІР ДЛЯ ІГРОВОГО АКТИВНОГО НАВЧАННЯ

(57) Реферат:

Набір для активного навчання, містить конструктивні елементи заданої конфігурації. Для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам конструктивні елементи в наборі виконані у вигляді заздалегідь сформованих і випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби та є елементами сюжетного образу.

UA 121858 U

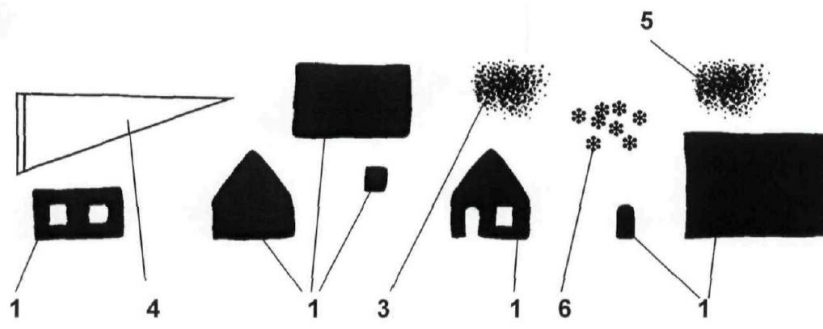


Fig. 1

Корисна модель, що заявляється, належить до наборів, які використовуються для ігрового активного навчання людини і може знайти широке застосування при виробництві ігрових наборів для активного навчання людей різного віку кондитерським технологічним навичкам.

5 Поняття "споживач" - тут та в подальшому - це людина різного вікового статусу, яка придбала набір для ігрового активного навчання в торговельній мережі з метою самостійно виготовити кондитерський виріб з подальшим його використанням як харчового продукту.

Поняття "Видовий сюжетний образ" - тут та в подальшому - це образ будь-якого предмета навколишнього середовища, наприклад хатинки, ялинки, паровозика, людини, ракети, зайчика, сніговика, машини і таке подібне.

10 Поняття "Кондитерський корж" - тут та в подальшому - це здобний заздалегідь сформований кондитерський випечений виріб з тіста для пряника та/або вафлі, та/або печива, та/або здоби, та/або бісквіта.

Поняття "Ігрового активного навчання" - тут та в подальшому - це навчання, при якому споживач для отримання цікавого результату виконує заздалегідь встановлені вимоги в ігровій формі. При цьому навчання ведеться у процесі гри, а результат гри споживач, який вчиться, може потім скуштувати.

Відомо набір для формування і контролю технологічного знання та уміння (патент РФ № 62274 по класу МКВ G09B 1/00), при якому споживачеві пропонують набір зі знімних деталей, виготовлених у вигляді пластин з різних матеріалів, що мають однакову форму і незначні відмінності в розмірах, в кожній з яких виконана однакова кількість отворів, що мають відмінності в розмірах і схоже розташування в пластинах, при цьому для з'єднання знімних деталей між собою набір містить кріпильні вироби, що дозволяють виконати різноманітні види з'єднань відповідно до технічної документації, що додається, яка пропонує як джерело інформації зоровий сюжетний образ і по цьому образу споживач збирає його.

25 Такий набір дозволяє в активній формі навчати людину технологічним навичкам складання - розбиранню робіт, що застосовуються в машинобудівній галузі і застосувати її в харчовій промисловості не представляється можливим.

Відомо конструкторський набір для ігрового навчання дитини (Патент РФ № 2448754, по МКВ А63Н 33/04; А63Н 3/00), який містить набір модульних елементів, забезпечених засобами для з'єднання елементів між собою. Модульні елементи виконані з тканини або іншого гнучкого матеріалу у вигляді геометричних фігур або форм із закріпленими на їх поверхні елементами фіксації. Елементи фіксації виконані з можливістю тимчасово утримувати точки, що разом сполучаються, або ділянки поверхні модульних елементів, при цьому вони підібрані і розташовані на поверхні кожного модульного елемента таким чином, що його початкова форма може бути обернено змінена шляхом згинання, згортання, перекручення або вивертання з наступною фіксацією зміненої форми за допомогою цих сполучних засобів.

35 Конструктор дозволяє моделювати і конструювати різні об'ємні тіла і збірно-розбірні м'які іграшки для дітей. Але недоліком цього набору є те, що його не можна використовувати у кондитерській промисловості для навчання кондитерським технологіям. Модульні елементи виконані з різних гнучких матеріалів, але вони не можуть бути застосовані як їжа.

Загально відомо набір для кондитерського виробу "Торт Наполеон", який містить більш одного вафельних коржів (дивись, наприклад, сайт <http://gotovimvse.com/recipes/284/>), плоскої прямокутної або круглої форми. З цих коржів споживач за допомогою термічно обробленого згущеного молока та нанесеного на верхню поверхню вафельного коржа, може зібрати "Торт Наполеон" шляхом накладання коржів один на одного з остаточним покриттям отриманого виробу кондитерськими прикрасами з вафельної крихти.

45 До недоліків цього набору можна віднести неможливість отримання кондитерських виробів різної форми з різних матеріалів. Ці коржі дозволяють створювати тільки круглі або прямокутні кондитерські вироби, та можливо застосувати їх для навчання споживача кулінарним технологіям, але вони не мають цікавого зорового образу, який би естетично виховував споживача, особливо дитину.

Найбільш близьким по вирішуваній задачі і технічному, що досягається, результату є кулінарний набір для формування і декорування кондитерського виробу (див. наприклад, патент РФ № 2310329 по класу МКВ А21D 13/08), у якому споживачу пропонують як джерело інформації видовий сюжетний образ зі всілякої тематики і набір складових елементів, з яких складається цей сюжетний образ і пропонують зібрати цей образ. Причому цей набір передбачає формування заготовок з крему у формах таким чином, що дотичні між собою поверхні кожної заготовки в готовому виробі повторюють одна іншу. Потім заморожують заготовки, виймають їх з форм і з отриманих заготовок здійснюють збірку готового виробу за принципом конструктора. Одночасно склеюють заготовки за допомогою гелеподібного

харчового продукту та/або шляхом часткового дефростирування до повернення склеєного поверхневого шару заготовок в м'який стан. Між кремовими заготовками вводять випечені та/або інші заморожені, та/або неза заморожені компоненти. Можливо заготовки з крему виготовити різних кольорів. У випечені компоненти також можливо ввести компоненти з фруктів або горіхів.

Цей набір дозволяє здійснювати навчання споживача в ігровій активній формі технологічним навичкам в кондитерській галузі і є привабливим для дітей і підлітків, оскільки закінчений сюжетний образ містить кондитерський виріб круглої форми з різноманітними прикрасами та рельєфною поверхнею. Проте цей набір дуже трудомісткий у виробництві та зберіганні і включає складні технологічні прийоми з використанням різних температурних режимів, що у свою чергу вимагає додаткового технологічного устаткування і енерговитрат.

Поставленою задачею пропонованого рішення є створення такого набору для ігрового активного навчання, який би був цікавого зорового образу, що естетично виховує споживача, особливо дитину, та дозволяє навчати споживача кондитерським технологічним навичкам при спрощенні технології приготування кондитерського виробу шляхом поєднання процесу формування сюжетного образу і декорування кондитерського виробу самим споживачем при мінімальних енерговитратах та мінімального застосування технологічного обладнання.

Поставлена технічна задача вирішується шляхом створення набору для активного навчання, який містить конструктивні елементи заданої конфігурації, та у якому відмінною ознакою є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам конструктивні елементи в наборі виконані у вигляді заздалегідь сформованих і випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби та є елементами сюжетного образу.

Така відмінність значно спрощує приготування кондитерського виробу будь-якого сюжетного образу в масовому виробництві і дозволяє реалізувати технологію ігрового активного навчання споживача технологічним кондитерським навичкам.

Другою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам конструктивні елементи в наборі виконані у вигляді плоских заздалегідь сформованих та випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби та являють собою плоскі елементи сюжетного образу.

Така відмінність дозволяє значно спростити технологію виробництва кондитерського набору і в ігровій формі активно навчати споживача технологічним кондитерським навичкам і формувати із плоских складових частин сюжетний образ.

Третьою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби містить засіб для їх з'єднання між собою, який є сухою сумішшю яєчного білка та/або альбуміну, та/або цукрової пудри, та/або білкового крему в тюбіку, та/або шоколадного крему в тюбіку, та/або готову білкову суміш встановленої рецептури, заздалегідь поміщену в кондитерський мішечок, з якої споживач виготовляє густу повітряну збиту масу та за допомогою її сполучає складові елементи між собою в сюжетний образ.

Така відмінність набору дозволяє споживачу в ігровій формі активно навчатися технологічним кондитерським навичкам складання кондитерського виробу та формування із складових частин закінченого сюжетного образу.

Четвертою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді сформованих і випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби додатково містить залежно від сюжетного образу в наборі кондитерську посилку та/або кондитерські прикраси.

Така відмінність набору дозволяє споживачу в ігровій формі активно навчатися технологічним кондитерським навичкам складання кондитерського виробу та формувати закінчений сюжетний образ шляхом застосування кондитерських посилок та/або кондитерських прикрас.

П'ятою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді сформованих випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби додатково містить інструкцію та/або рекомендації по приготуванню засобу для з'єднання складових елементів між собою в сюжетний образ, яка розташована на упаковці.

Така відмінність набору дозволяє споживачу в ігровій формі активно навчатися технологічним кондитерським навичкам приготування засобу з'єднання складових елементів

між собою в сюжетний образ кондитерського виробу та формувати закінчений сюжетний образ шляхом застосування особистого досвіду та навичок.

Шостою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам інструкція та/або рекомендації по приготуванню кондитерської посипки або прикрас для прикрашання складених елементів набору між собою в сюжетний образ розташована на упаковці.

Така відмінність набору дозволяє споживачу в ігровій формі активно навчатися технологічним кондитерським навичкам приготування кондитерської посипки або прикрас для формування закінченого сюжетного образу шляхом застосування кондитерських посипок та кондитерських прикрас, які приготовлені завдяки застосуванню особистого досвіду та навичок.

Сьомою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді сформованих та випечених плоских коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби додатково містить інструкцію та/або рекомендації по приготуванню кондитерських прикрас та/або різноколірних посипок або з придбання кондитерських прикрас, широко пропонує роздрібною торгівлею.

Така відмінність набору дозволяє споживачу в ігровій формі активно навчатися технологічним кондитерським навичкам, самому складати та приготувати кондитерські посипки або прикраси для формування закінченого сюжетного образу, застосовуючи особистий досвід та навички.

Восьмою відмінною особливістю є те, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам інструкція та/або рекомендації по приготуванню кондитерських прикрас та/або різноколірних присипок або з придбання кондитерських прикрас, широко пропонує роздрібною торгівлею, розташована на упаковці.

Така відмінність дозволяє споживачу в ігровій формі активно застосовувати особисті технологічні кондитерські навички при формуванні із складових частин закінченого сюжетного образу і, активно застосовуючи свої знання, складати рецептуру засобу для з'єднання складових елементів та/або кондитерських прикрас, та/або різноколірних присипок і виготовляти готовий сюжетний образ.

Набір для ігрового активного навчання, що заявляється, є новим, оскільки подібних рішень авторів і заявників на дату представлення заявки не було відомо з доступних джерел інформації.

Набір для ігрового активного навчання, що заявляється, на нашу думку, має винахідницький рівень, оскільки до дати представлення цієї заявки жоден фахівець у цій галузі промисловості не запропонував аналогічного рішення, яке забезпечує виконання поставленого завдання.

Набір для ігрового активного навчання, що заявляється, є промислово придатним, оскільки у фахівця середнього рівня не виникає сумніву про можливість її впровадження у виробництво і побут.

Набір для ігрового активного навчання, що заявляється, в будь-якій з форм здійснення інноваційного задуму реалізовується промисловим шляхом з використанням звичайних засобів.

Набір для ігрового активного навчання, що заявляється, пояснюється кресленнями, де зображено на:

Фіг. 1 - Набір конструктивних елементів, наприклад хатинки;

Фіг. 2 - Зібраний сюжетний образ хатинка;

Фіг. 3 - Набір конструктивних елементів, наприклад паровозика;

Фіг. 4 - Зібраний сюжетний образ паровозика;

Фіг. 5 - Набір конструктивних елементів, наприклад ялинки;

Фіг. 6. - Зібраний сюжетний образ ялинки.

Коротка суть рішення та його застосування

Набір для ігрового активного навчання споживача кондитерським технологічним навичкам містить конструктивні елементи у вигляді випечених кондитерських коржів 1 з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або здоби, та/або бісквіта (дивись фіг. 1 або фіг. 3, або фіг. 5). Форма кондитерських коржів 1 вироблена шляхом умовно розкладання на складові частини загального образу 2 готового кондитерського виробу (дивись фіг. 2 або фіг. 4, або фіг. 6) у вигляді будиночка та/або теремка, та/або ялиночки, та/або паровозика, та/або сніговика, та/або снігурочки, та/або звірятка, та/або мультимедійного персонажа, та/або ракети, та /або у вигляді святкового предмета та таке інше, та які обумовлюють форму кондитерського коржа 1. Найбільш технологічним є шлях, при якому загальний образ 2 готового кондитерського виробу умовно поділяють на площини і виконують коржі 1 у формі, що утворюється у цій площині, так що при складанні цих коржів 1 споживач отримує загальний образ 2 кондитерського виробу. При

цьому кількість коржів 1 визначається формою загального сюжетного образу 2 та кількістю складальних площин. Набір також містить напівфабрикат засобу 3 для з'єднання складових елементів у вигляді плоских кондитерських коржів 1 між собою, який виконано у вигляді сухої суміші яєчного білка, та/або альбуміну, та/або цукрової пудри, та/або білкового крему в тюбику, та/або шоколадного крему в тюбику, та/або готової білкової суміші встановленої рецептури, яку заздалегідь поміщено в кондитерський мішечок 4, та також містить різноколірні посилки 5 і кондитерські прикраси 6, які запаковані в пакетики. Складові конструктивні елементи набору розміщено в упаковці, на якій нанесена інформація у вигляді рекомендацій та/або рецептури, та/або порядку збирання загального зорового образу 2.

Після того як споживач придбав кондитерський набір, він сам чи з дитиною виймає з упаковки кондитерські коржі 1 та кондитерський мішечок 4, та виготовляє засіб 3 з пропонованої суміші шляхом додавання води та збиття міксером протягом 5-7 хвилин в густу повітряну збиту масу, до якої додає цукрову пудру і обережно перемішує ложкою. Частину суміші поміщує в кондитерський мішечок 2 та за її допомогою сполучає складові елементи у вигляді коржів 1 між собою в пропонований сюжетний образ 2. Зібраний готовий виріб витримують до висихання. До суміші, що залишилася, додають води та розмішують і сумішню покривають поверхню виробу. Ця глазур буде перешкоджати висиханню кондитерського виробу. Після цього, за допомогою засобу 3 у вигляді розчину суміші, що залишилась в кондитерському мішечку, на кондитерський виріб наносять різні малюнки та прикрашають різноколірними посилками 5 і кондитерськими прикрасами 6. При цьому споживач сам, та/або зважаючи на прикладені рекомендації, може складати і виготовляти по своїй та/або рекомендованій рецептурі засіб 3 для з'єднання складових елементів у вигляді плоских кондитерських коржів 1 між собою, а після цього прикрашає готовий образ 2. Крім того, для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам споживач сам, та/або зважаючи на рекомендації, що додаються, складає і виготовляє по своїй та/або рекомендованій рецептурі, різнокольорові посилки 5 і кондитерські прикраси 6, які можуть бути широко пропоновані в роздрібній торгівлі.

Готовий кондитерський виріб 2 як збірна іграшка у вигляді будиночка та/або паровозика, та/або ялиночки, та/або сніговика, та/або звірятка, та/або снігуроньки, та/або мультимедійного персонажу, та/або ракети, та/або святкового образу може бути застосований як харчовий продукт для вживання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Набір для активного навчання, що містить розміщені в упаковці конструктивні елементи заданої конфігурації та засіб для їх з'єднання між собою, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам конструктивні елементи в наборі виконані у вигляді заздалегідь сформованих і випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби та є елементами сюжетного образу.

2. Набір для активного навчання за п. 1, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам конструктивні елементи в наборі виконані у вигляді плоских заздалегідь сформованих та випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби та являють собою плоскі елементи сюжетного образу.

3. Набір для активного навчання за будь-яким з пп. 1, 2, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби містить засіб для їх з'єднання між собою, який є сухою сумішшю яєчного білка та/або альбуміну, та/або цукрової пудри, та/або білкового крему в тюбику, та/або шоколадного крему в тюбику, та/або готову білкову суміш встановленої рецептури, заздалегідь поміщену в кондитерський мішечок, з якої споживач виготовляє густу повітряну збиту масу та за допомогою її сполучає складові елементи між собою в сюжетний образ.

4. Набір для активного навчання за будь-яким з пп. 1-3, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді сформованих і випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби додатково містить залежно від сюжетного образу кондитерську посипку та/або кондитерські прикраси.

5. Набір для активного навчання за будь-яким з пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді формованих випечених коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби додатково містить інструкцію та/або рекомендації по приготуванню засобу для з'єднання складових елементів між собою в сюжетний образ, яка розташована на упаковці.

6. Набір для активного навчання за будь-яким з пп. 1-5, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам інструкція та/або рекомендації по приготуванню кондитерської посипки або прикрас для прикрашання зібраного сюжетного образу розташована на упаковці.
- 5 7. Набір для активного навчання за п. 1, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам набір складових елементів у вигляді сформованих та випечених плоских коржів з тіста пряника та/або печива, та/або вафлі, та/або бісквіта, та/або здоби додатково містить інструкцію та/або рекомендації по приготуванню кондитерських прикрас та/або різноколірних посипок або з придбання кондитерських прикрас, широко пропонувані роздрібною торгівлею.
- 10 8. Набір для активного навчання за будь-яким з пп. 1-7, який **відрізняється** тим, що для навчання споживача кондитерським технологічним навичкам інструкція та/або рекомендації по приготуванню кондитерських прикрас та/або різноколірних присипок або з придбання кондитерських прикрас, широко пропонувані роздрібною торгівлею, розташована на упаковці.

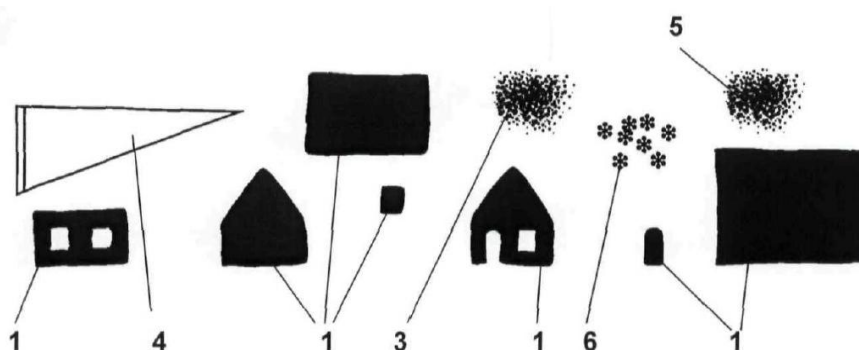


Fig. 1

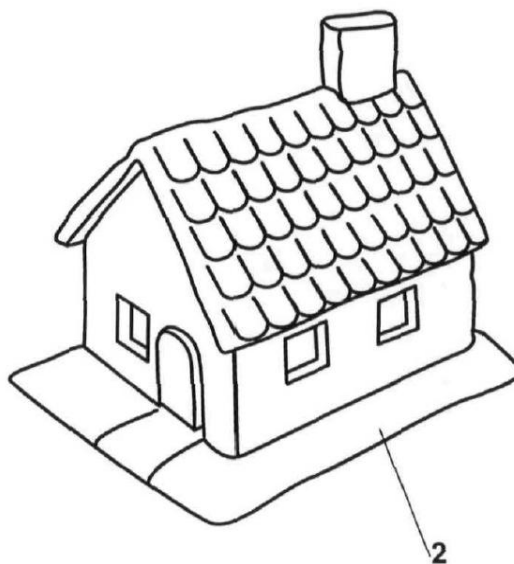
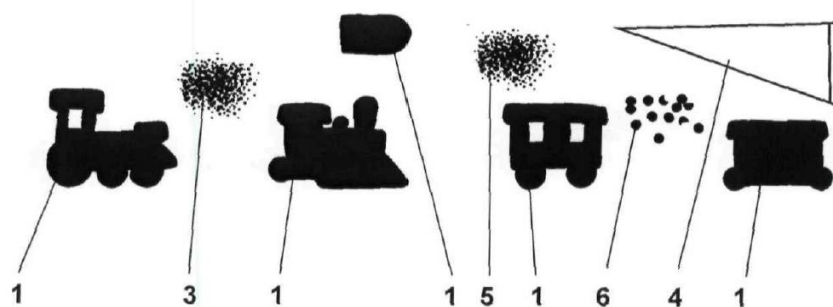
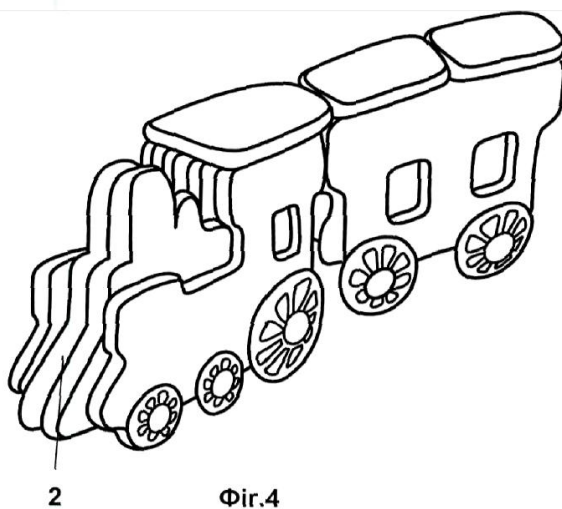


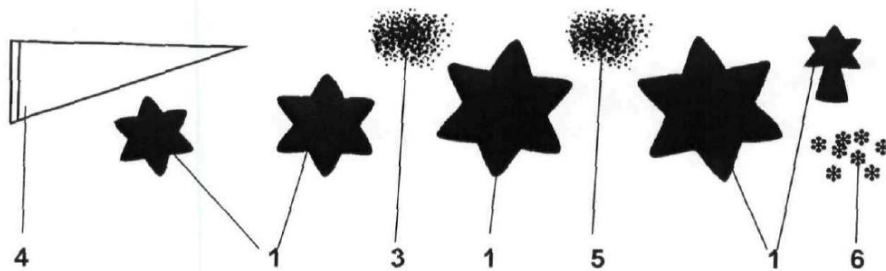
Fig. 2



Фиг.3



Фиг.4



Фиг. 5



2

Фіг. 6

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601