

Проект «Званный ужин для всей семьи»

Глушкова Екатерина

6 «Б» класс

Содержание деятельности

- 1. Определение потребности проекта.
- 2. Постановка цели и задач проекта.
- 3. Критерии и возможные риски проекта.
- 4. Исследовательская деятельность:
 - a) Определение списка приглашенных на ужин
 - b) Определение предпочтений гостей ужина
 - c) Разработка вариантов меню. Выбор варианта меню
 - d) Разработка технологическая карты
- 5. Практическая деятельность: приготовление ужина и его сервировка.
- 6. Оценка и выводы проекта

Потребность

- Званый ужин я устраиваю в честь своего Дня Рождения, который состоится в субботу. Так как данный прием пищи будет частью праздника, блюда должны отличаться от будничного рациона нашей семьи.

Цель и задачи проекта «Званный ужин»

- **Цель:** организация Званого ужина
Для реализации цели необходимо выполнить следующие задачи:
- Определить предпочтения гостей
- Составить меню, соответствующее выявленным предпочтениям
- Выбрать ингредиенты и необходимый инвентарь для приготовления ужина
- Непосредственное приготовить блюд согласно рецептуре
- Сервировать стол
- Собрать отзывы об ужине и сделать выводы.

Критерии и риски проекта

- **Критерии проекта: вкусный, простой в приготовлении, интересные блюда, экономичный, сытный**
- **Возможные риски: недостаток знаний кулинарного мастерства**

Исследовательская деятельность. Определение предпочтений гостей.

Состав семьи	Возраст, профессиональная деятельность	Расчет суточной энергической потребности	Предпочтения	Ограничение
Я	12 лет, ученица	10 000 Дж	<ul style="list-style-type: none"> • Запеченная рыба, рис • Овощная нарезка • Мороженое • Морс 	Нет
Мама	32 года, главный эксперт Умственная деятельность	13474 Дж	<ul style="list-style-type: none"> • Бефстроганов из говядины, картофельное пюре • Мясная нарезка • Торт «Морковный» • Чай черный 	Аллергия на цитрусовые
Папа	33 года, водитель Физический труд/умственная деятельность	19942 Дж	<ul style="list-style-type: none"> • Пельмени • Мясная нарезка • Торт «Морковный» • Чай черный 	Аллергия на черный молотый перец

Варианты меню

- Оба варианта меню должны содержать блюда, отвечающим предпочтениям гостей Званого ужина. Кроме того, меню должно быть праздничным, но, при этом, блюда, входящие в меню, должны быть легкими в приготовлении

Вариант I:

- II г.б.: запеченная рыба, рис отварной
- Гастрономическое блюдо: нарезка мясная
- Десерт: пирог «Шарлотка»
- Напиток: морс

Вариант II:

- II г.б.: запеченный картофель со свининой
- Гастрономическое блюдо: нарезка овощная
- Десерт: фруктовый салат
- Напиток: компот

Какое из меню наиболее ВЫГОДНОЕ

Расчет стоимости

Вариант I

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
П г.б.: запеченная рыба(филе), рис отварной	500 г 150 рублей	200 г 30 рублей
Гастрономическое блюдо :мясная	300 рублей	60 рублей 200 г
Десерт: пирог «Шарлотка	300 рублей	60 рублей 200 г
Напиток: морс	1 литр -100 рублей	35 рублей
Итого:		185,00

Вариант II

П г.б.: запеченный картофель со свиной	1 кг свинины - 300 рублей 1 кг картофеля 30 рублей	66 рублей
Гастрономическое блюдо: овощная	1 кг томатов - 100 рублей 1 кг огурцов - 70 рублей	34 рубля
Десерт: фруктовый салат	1 кг яблоков-60 рублей, банан 1 кг- 50 руб, 1 кг киви-90 рублей , 1 кг мандарин- 80 рублей	56 рублей
Напиток: компот ягодный	1 литр-100 рублей	20 рублей
Итого:		176,00

Мой выбор пал на вариант меню

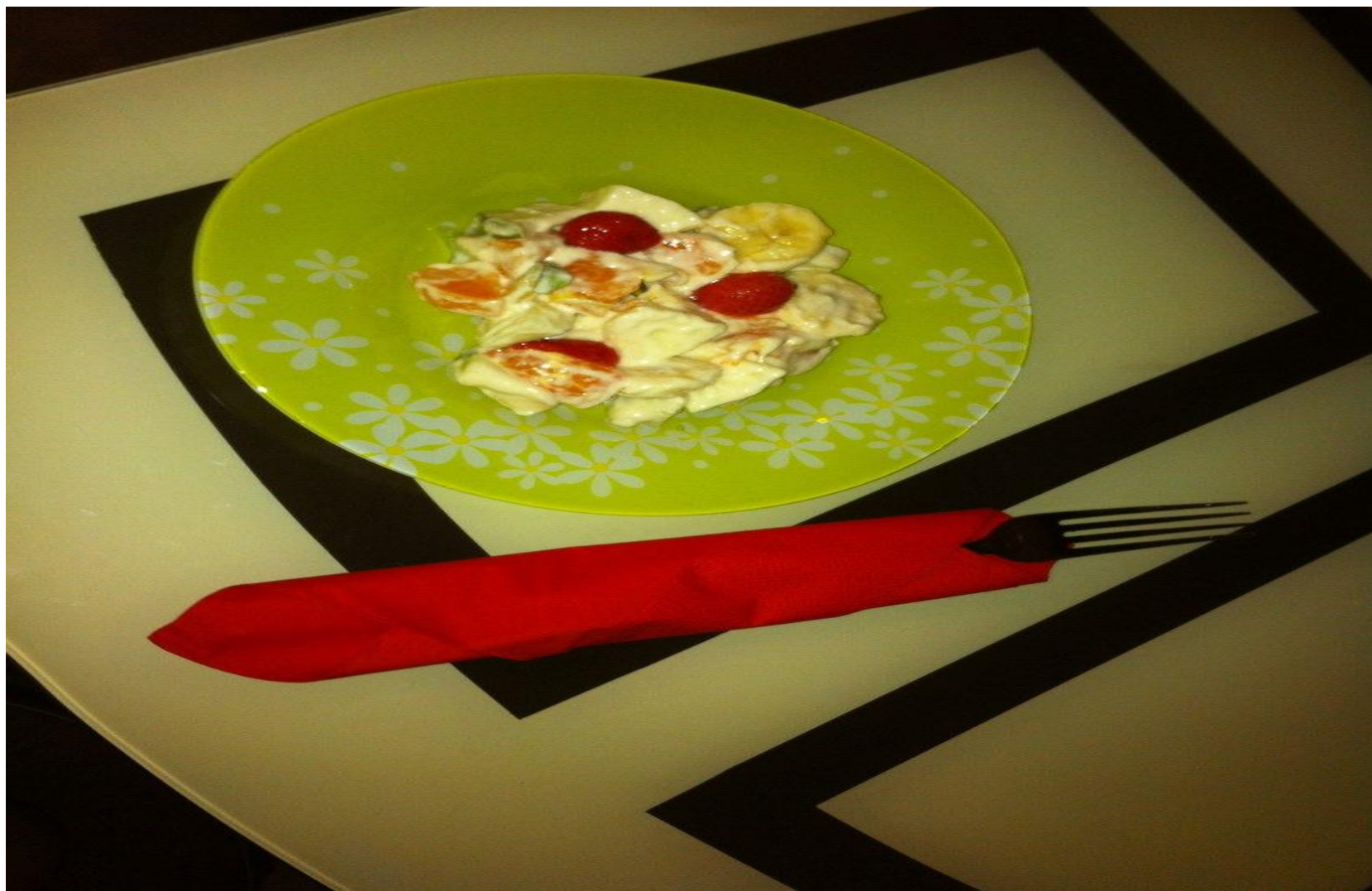
№2

ПОТОМУ ЧТО: этот вариант меню
интересней, вкуснее, экономичней

Разработка технологической карты

Название:	Запеченный картофель со свиной	Овощная нарезка	Фруктовый салат	Компот ягодный
Ингредиенты	Картофель, свинина, сыр, соль, перец	Огурец , помидор , соль	Яблоки, киви , банан, мандарин , йогурт	Ягоды , сахар
Инструменты	Нож, разделочная доска	Нож , разделочная доска	Нож, разделочная доска	Кастрюля , черпак
Способ нарезки	кубиками	кружочки	кубики	-
Способ приготовления	Мыть, чистить, нарезать, запекать. Мыть, мех.	Мыть, нарезать.	Мыть, чистить, нарезать, заправлять.	Разморозить, варить.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРОЕКТА. ФОТООТЧЕТ.









Варианты сервировки Званого ужина



Оценка и выводы проекта

- У меня получилось: практически все, в особенности, десерт, компот и овощная нарезка. Наиболее легким в приготовлении является овощная нарезка.
- У меня не получилось с первого раза – запеченная свинина с картофелем.
- В следующий раз я хотела бы попробовать изменить: меню и сделать его более трудным .
- Выводы. Было все прекрасно: у меня все получилось, как я хотела!

Спасибо за внимание!