

ЗВАННЫЙ УЖИН

КОПШТАЛЕВОЙ
ДАРЬИ
6Б КЛАСС

СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ
- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА
- ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТЕРИЕВ И РИСКОВ ПРОЕКТА
- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ
 2. СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ
- ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
 1. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ
 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЖИНА. ФОТООТЧЕТ
- ОЦЕНКА ПРОЕКТА
- ВЫВОДЫ

ПОТРЕБНОСТЬ

У моей мамы день
рождения!

Поэтому я сделала
званный ужин

ЦЕЛЬ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- НУЖНО ПРИГОТОВИТЬ ЗВАННЫЙ УЖИН
, ДЛЯ МАМЕННОГО ПРАЗДНИКА!

ЗАДАЧИ

- ✓ Определения предпочтений
- ✓ Составление меню
- ✓ Выбор ингредиентов и инструментов
- ✓ Приготовление блюд
- ✓ Сервировка
- ✓ Оценка выполненной работы

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

Предпочтения

п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность	Предпочтения
1	Я	12, учащийся	2850 ККалл	II г.б.:КАТЛЕТЫ С ПЮРЕШКОЙ Гастрономическое блюдо:РИС Десерт:ТОРТ МОРКОВНЫЙ Напиток:МОРС
2	ПАПА	33,ФИЗИЧЕСКИЙ	3500ККАЛЛ	II г.б.:МАКРОНЫ С КУРИЦЕЙ Гастрономическое блюдо:СУП Десерт:ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ Напиток: КОКА КОЛА
3	МАМА	32,УМСТВЕННЫЙ ТРУД	3000ККАЛЛ	II г.б.: ЗАПЕЧЕННУЮ КУРИЦУ Гастрономическое блюдо:ЖУЛЬЕН Десерт: КАРТОШКА Напиток: КАМПОТ

РАЗРАБОТКА ВАРИАНТОВ МЕНЮ

Вариант I	Вариант II
II г.б.:ПЮРЕ С МЯСОМ	II г.б.:МАКАРОНЫ С КУРИЦЕЙ
Гастрономическое блюдо: ЖУЛЬЕН	Гастрономическое блюдо: СУШИ
Десерт:КАРТОШКА	Десерт:ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ
Напиток:МОРС	Напиток:КОКА КОЛА

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ НА ПОРЦИЮ

Вариант I	Вариант II
И г.б.: 150 РУБ ЗА 1 ПОРЦИЮ	И г.б.:150 РУБ ЗА ПОРЦИЮ
Гастрономическое блюдо: 100 РУБ ЗА ОДНУ ПОРЦИЮ	Гастрономическое блюдо: 300 РУБ ЗА ОДНУ ПОРЦИЮ (В ПОРЦИИ 13 ШТУК СУШ)
Десерт:50 РУБ ЗА ОДНУ ШТУКУ	Десерт:300 РУБ ЗА 500 ГРАММ
Напиток:100 РУБ ЗА ЛИТР	Напиток:200 РУБ ЗА ЛИТР

Итак, мой выбор пал на вариант меню №1

- Данное меню отвечает следующим заявленным критериям: ТАМ ДОЛЖНО БЫЛО БЫТЬ ПЮРЕ С МЯСОМ, ЖУЛЬЕН, ПИРОЖЕНОЕ КАРТОШКА И ЛИТР МОРСА
- В данном меню учтены следующие риски: Я УЧТЛА ЧТО НИЧЕГО У МЕНЯ НЕ ВЫЗЫВАЕТ АЛЕРГИИ!

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Название блюда	Операция	Ингредиенты	Инструменты
ПЮРЕ С МЯСОМ	НАДО НАРЕЗАТЬ МЯСО , ПОЖАРИТЬ, КАРТОШКУ ОЧИСТИТЬ,И НАМЯТЬ ЕЕ	МЯСО , КАРТОШКА , МАСЛО ,МОЛОКО	НОЖ ,ДАВИЛКА, СКОВОРОДКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЖИНА. ФОТООТЧЕТ



ОЦЕНКА ПРОЕКТА

- МНЕ ВСЕ ОЧЕНЬ ПОНРАВИЛОСЬ ! И МАМЕ ТОЖЕ !

ВЫВОДЫ

- Я УМЕЮ ГОТОВИТЬ ! И МОГУ ЧТО ТО СДЕЛАТЬ НА ПРАЗДНИК!

