

ГБОУ гимназия №405 Санкт-  
Петербурга

# ПРОЕКТ

**По технологии на тему «Обед  
в кругу семьи»**

Выполняла ученица 7Э класса  
Ламповщикова Арина

Санкт-Петербург  
2021

## Оглавление

- 1.История возникновения понятия «Обед»
- 2.Технологическая карта
- 3.Меню
- 4.Сервировка
- 5.Вывод
- 6.Список литературы

Возникновение понятия «Комплексный обед» :

Понятие комплексного обеда впервые было использовано в недалеком СССР, в городе Ленинграде. В то время в институтских столовых для своих студентов вывешивали три варианта меню. В этот момент учащиеся математического факультета решили немного пошутить. Они провели аналогию среди указанных обедов и комплексными числами. Последние состоят из мнимой и действительной частей. Студенты назвали действительный обед — обед стоимостью в 35руб., комплексный обед — обед стоимостью в 25руб. и мнимый обед — обед стоимостью в 11руб.

Поскольку в СССР увеличивалось количество посетителей в заводских столовых, а время на их обслуживание оставалось таким же, придумали понятие комплексного обеда. Он состоял из трех блюд: первое, второе и компот с булочкой. Для того, чтобы это все разместить, повара выставляли специальные стеллажи. На них ставили подносы с двумя металлическими вставками, на которой собственно и размещалась еда. Таким образом, заводской рабочий мог подойти и взять уже готовый набор еды на подносе и унести на свой столик. После приема пищи рабочие могли поставить поднос с посудой на транспортерную ленту, которая увозила его на мойку.

Этот метод очень помог сотрудникам советских столовых быстро обслуживать большое количество рабочих. На сегодняшний день комплексный обед несколько отличается от того, каким он был в советские времена. К примеру, в хороших заведениях вы не найдете транспортерной ленты, которые увозят посуду. После принятия пищи вы покидаете кафе или ресторан, а официанты самостоятельно убирают за вами все приборы.

## Технологическая карта:

Цель: организовать обед для семьи

Задачи:

- 1.Дата
- 2.Место
- 3.Время
- 4.Кол-во людей
- 5.Меню

1)Действия:

- 1.Выбрать дату исходя из своих интересов проведения обеда
- 2.Выбрать место исходя из своих планов
- 3.Выбрать время когда мы обычно обедаем с семьей
- 4.Собрать всю семью включая дальних родственников
- 5.Приготовить обычный семейный обед

Способ: 2

2)Действия:

- 1.Выбрать дату обсудив это с семьей
- 2.Выбрать место исходя из интересов семьи
- 3.Выбрать время удобное для всех
- 4.Собрать только самых близких членов семьи
- 5.Приготовить что то новое исходя из предпочтений семьи

Меню:

1. Горячее: Грибной крем-суп

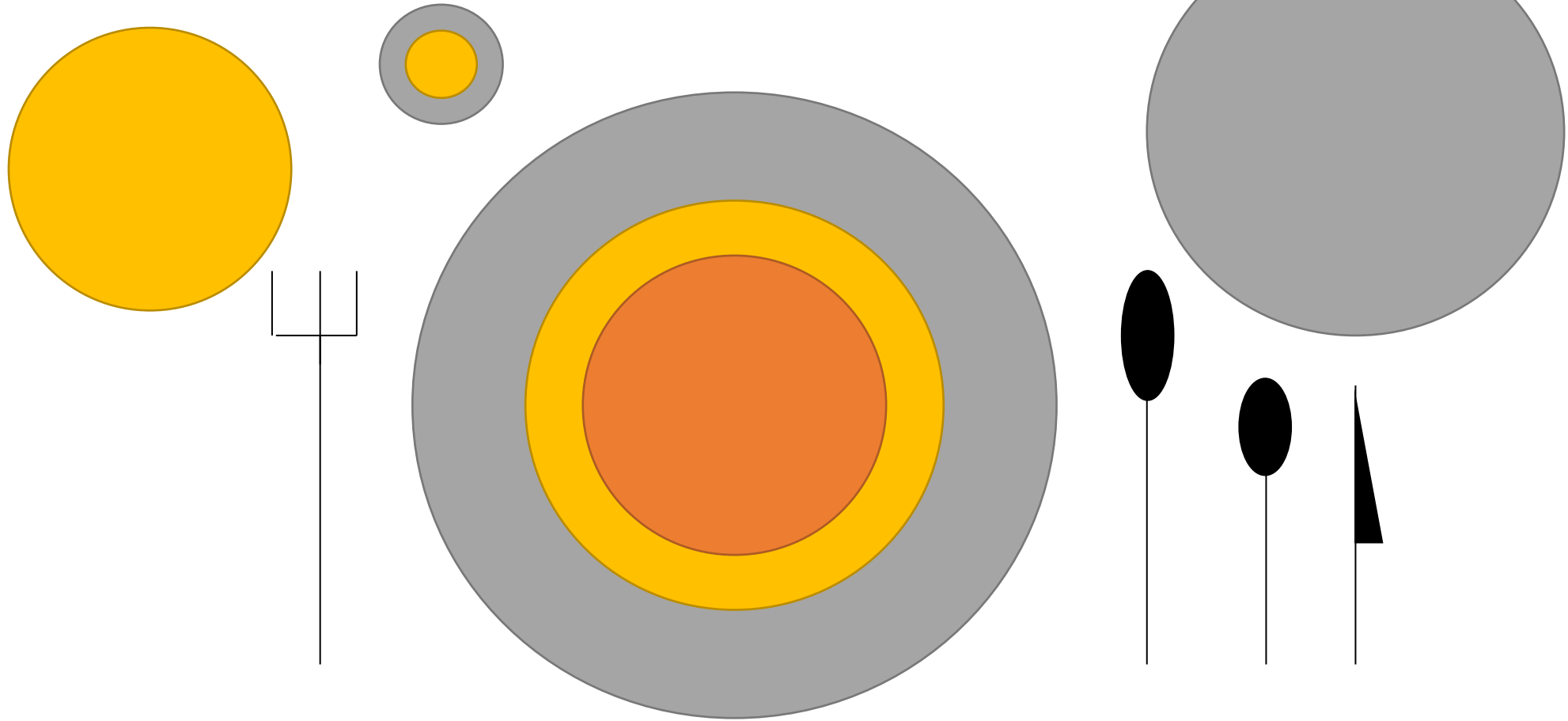
2. Второе блюдо: рис с тушеной лосятиной

3. Закуски: Тушеные баклажаны с морковью

4. Десерт: Шоколадный фондан с мороженым пломбир

5. Напиток: Апельсиновый сок

# СЕРВИРОВКА



Итог:

Я организовала обед для семьи

Список литературы:

<https://zavtraki-obedy-uzhiny.ru/istoriya-vozniknoveniya-ponyatiya-kompleksnyj-obed/>