

Проект “Званный ужин”

Литвинов
Филипп ба

Описание

- Я сделал этот званый ужин, потому что ко мне приехал друг и подруга из другого города.

Содержание проекта

- Определение потребности
- Определение цели и задач проекта
- Содержание деятельности, критерии и риск проекта
- Исследовательская деятельность
 1. Определение предпочтений
 2. Разработка вариантов меню
- Практическая деятельность
 1. Разработка технологической карты
 2. Приготовление ужина. Фотоотчет
- Оценка проекта
- Выводы

Определение цели и задач проекта

ЦЕЛЬ

- Приготовить званый ужин и накормить им гостей

ЗАДАЧИ

- Составить меню
- Список гостей
- Список продуктов
- Инструменты
- Приготовление
- Оформление

Критерии и риски проекта

Предпочтения

п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность	Предпочтения
1	Я	12, учащийся	2850 ккал	П г.б.: Котлета куриная, картофельное пюре Гастрономическое блюдо: Нарезанный огурец Десерт: Мороженое Напиток: Кофе
2	Друг	13, учащийся	2860 ккал	П г.б.: Котлета куриная, картофельное пюре Гастрономическое блюдо: Любая нарезка Десерт: Мороженое Напиток: Зелёный чай или кофе
3	Подруга	12, учащийся	2850 ккал	П г.б.: Отбивная свиная, картошка фри Гастрономическое блюдо: Огурец в нарезке Десерт: Мороженое Напиток: Зелёный чай

Разработка вариантов МЕНЮ

Меню

Вариант I	Вариант II
II г.б.: Котлета куриная, картофельное пюре	II г.б.: Отбивная, картошка фри
Гастрономическое блюдо: Огурец в нарезке	Гастрономическое блюдо: Огурец в нарезке
Десерт: Мороженое	Десерт: Мороженое
Напиток: Кофе	Напиток: Зелёный чай

Расчет средней стоимости одной порции

Расчет стоимости

II г.б.: Котлета куриная, картофельное пюре	Фарш куриный (1 кг) Яйца куриные (10 шт) Молоко (1 л) Батон (1 шт) Картофель (1 кг)	Фарш куриный (0.09 * 3 кг) Яйца куриные (1 шт) Молоко (0.15 л) Батон (1/3 шт) Картофель (0.45 кг)
Гастрономическое блюдо: Огурец в нарезке	Огурец (1 кг)	Огурец (0.2 кг)
Десерт: Мороженое	Мороженое (400 гр)	Мороженое (110гр)
Напиток: Кофе	Молотый кофе (85 гр) Молоко (~30 гр) Вода (~60гр)	Молотый кофе (8 гр) Молоко (~10 гр) Вода (~20гр)

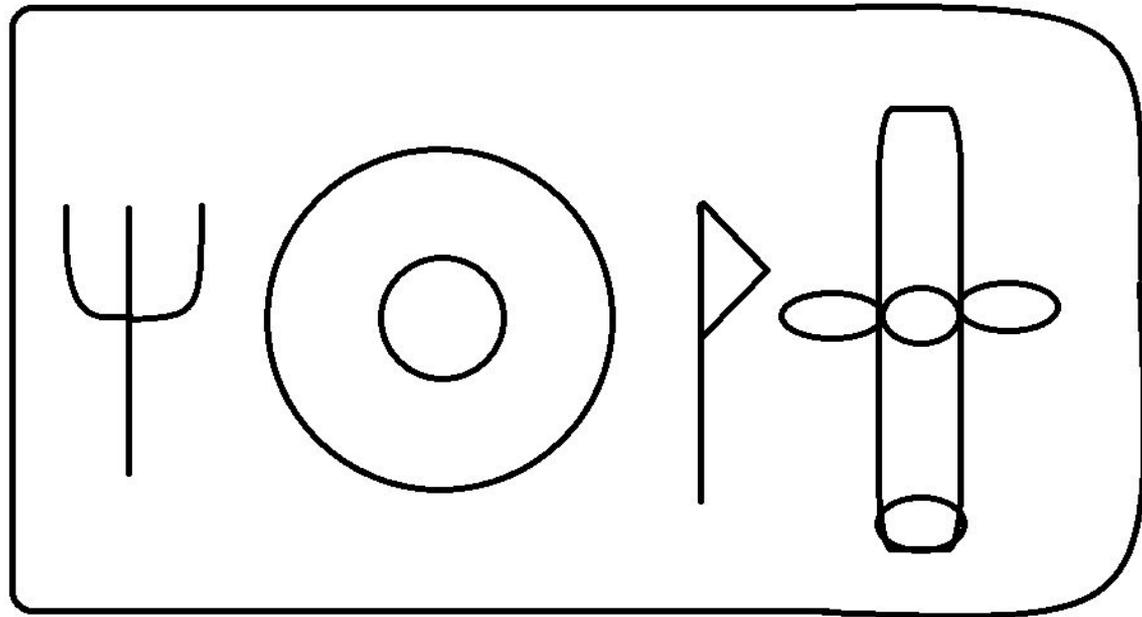
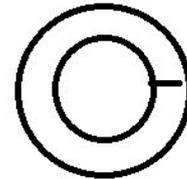
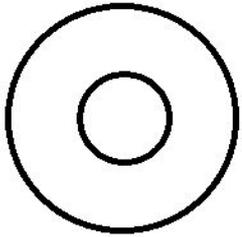
Мой выбор

- Я выбираю вариант I , потому что он вкуснее, выгоднее и интереснее

Разработка технологической карты

Название:	Котлета куриная	Картофельное пюре	Огурец в нарезке	Мороженое	Кофе
Ингредиенты	Курица, яйца, масло (сливочное), молоко, лук, булка, масло (подсолнечное)	Картофель, масло (сливочное), молоко	Огурец	Мороженое	Молотый кофе, вода, молоко
Инструменты	Миска, мясорубка, сковорода	Кастрюля, блендер	Нож, доска для нарезки	Ложка для мороженое	Кружка, чайная ложка, чайник
Способ нарезки	Делаем фарш, жарим на сковороде	Варим картофель, перемалываем его в пюре	Нарезаем огурец	Кладем мороженое	Завариваем чайник,

Сервировка



Приготовление ужина. Фотоотчет



Оценка проекта

ВЫВОДЫ
