



Проект “Званный ужин”

Проект создан учеником 6 “А” класса Булычевым
Егором.

Приятного просмотра.

Содержание деятельности

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

Почему именно ужин и почему Званый?!

- Я решил создать званый ужин потому, что мне хочется почувствовать английские традиции. Хотя бы раз в жизни самому устроить званый ужин.

Цели проекта:

Главная цель моего проекта – организовать Званый ужин и вкусно накормить гостей. Так же моими целями стоят: научиться готовить вкусные блюда, научиться рассчитывать стоимость блюд, ну и конечно же приятно удивить гостей.

Задачи проекта:

- Задачи моего проекта:

- 1) Определить, кто будет гостем Званого ужина
- 2) Составить меню с учетом предпочтений гостей
- 3) Составить список необходимых продуктов
- 4) Подготовить необходимые инструменты
- 5) Проработать процесс приготовления ужина
- 6) Придумать сервировку Званого ужина, рассадку гостей



Критерии и риски проекта

- Критерии проекта:

- Возможные риски:

1. нехватка навыка,
2. диета,
3. аллергия,
4. неправильное приготовление,
5. нехватка финансов.

Предпочтения гостей:

Я

- Вид деятельности:
ученик
- Возраст:
- Необходимо потреблять в день: ккал
- П г.б.: Плов со свиной
- Гастрономическое блюдо: мясная нарезка
- Десерт: фруктовый салат
- Напиток: чай

Мама:

- Вид деятельности:
физический и умственный труд
- Возраст:
- Необходимо потреблять в день: ккал

Разработка меню:

Вариант I:

II г.б.: Плов со свининой

Гастрономическое блюдо: овощная нарезка

Десерт: фруктовый салат

Напиток: чай

Вариант II:

II г.б.: Котлета куриная, пюре картофельное

Гастрономическое блюдо: овощная нарезка

Десерт: торт «Брауни»

Напиток: кофе заварной

Выгодно ли?

II г.б.: Плов	100 руб. за рис, 190 за курицу, 40 за лук, 60 за морковь. 380 руб.	103 руб.
Гастрономическое блюдо: сырная нарезка	43 за обычный сыр, 230 за сыр с плесенью, 40 за виноград. 310 руб.	160 руб.
Десерт: фруктовый салат	70 руб. за кг. Бананов, 130 руб. за кг. Киви, 40 руб. за кг. Яблок. 240 руб.	50 руб.
Напиток: чай	100 руб. за коробочку чая, 40 руб. за кг. сахара, 140 руб.	12 руб.

Мой выбор :

Я решил выбрать 1-й вариант, потому что он соответствует поставленным критериям и исключает возможные риски

Технологическая карта:

Название:	Плов	Сырная нарезка	Фруктовый салат	Чай
Ингредиенты	Рис, курица, лук, морковь, специи.	Сыры, виноград.	Бананы, яблоки, киви.	Чай, сахар, лимон.
Инструменты	Нож, кастрюли, сковородка, ложка, доска.	Нож, вилка, доска, тарелка.	Нож, доска, миска.	Чашка, ложка, нож, доска.
Способ нарезки	Соломкой морковь, кубиками лук,	Виноград не резать, сыр кубиками.	Бананы кружочками, киви кусочками, яблоки кусочками.	Лимон кружочками.

Процесс приготовления. Мой фотоотчет.

- Сделать тут блюдо

Сервировка Званого ужина

Оценка и выводы проекта

- У меня получилось:
- У меня не получилось:
- В следующий раз я хотел бы попробовать изменить:
- Выводы:

Конец

Спасибо за внимание!
