

# Проект: Званный ужин

Гугучкиной  
Елизаветы 6 В  
класс

# Содержание проекта

- Определение потребности
- Определение цели и задач проекта
- Определение критериев и возможных рисков проекта
- Исследовательская деятельность
  1. Определение предпочтений
  2. Составление меню
- Практическая деятельность
  1. Составление технологической карты
  2. Приготовление ужина. Фотоотчёт.
- Оценка
- Выводы

# Потребность

Я захотела:

- Попробовать приготовить что-нибудь новое
- Сделать семье приятное

# Цель и задачи

Цель: организация Званого ужина.

Задачи:

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

# Критерии

- Рациональность питания
- Экономическая рентабельность
- Оформление и сервировка
- Доступность ингредиентов и инструментов

# Возможные риски

- Нет рисков

# Определение предпочтений

Состав гостей	Возраст, вид деятельности	Расчёт суточной энергетической нормы	Предпочтения	Ограничения
Я	12 лет ученик	2860 кКал	II г.б.: паста с помидорным соусом Десерт: шарлотка Гастрономическое блюда: овощная нарезка Напиток: газировка	нет
Сестра (Поля)	10 лет ученик	2380 кКал	II г.б.: паста с помидорным соусом Десерт: мороженое Гастрономическое блюда: овощная нарезка Напиток: сок	нет
Папа	55 лет умственный труд	2600 кКал	II г.б.: паста с помидорным соусом Десерт: шарлотка Гастрономическое блюда: овощная нарезка Напиток: газировка	нет
Мама	39 лет умственный труд	2400 Ккал	II г.б.: паста с помидорным соусом Десерт: шарлотка Гастрономическое блюда: овощная нарезка Напиток: сок	нет

# Составление меню

- II г.б.: паста с помидорным соусом
- Десерт: блины с творогом
- Гастрономическое блюда: овощная нарезка
- Напиток: чай черный
- II г.б.: паста со сливочным соусом
- Десерт: мороженое «Пломбир»
- Гастрономическое блюда: овощная нарезка
- Напиток: сок «Мультифрукт»

# Расчет стоимости

## Вариант I

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
Пг.б.: паста со сливочным соусом	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Паста (м/и, 1за уп.) – 60,00</li><li>2. Сыр (за 1 уп., 0,25 кг) – 120,00</li><li>3. Сливки 10% (за 1 уп., 0,25 кг.) – 90,00</li><li>4. Чеснок (за 1 уп.) – 13,00</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Паста (м/и, 1за уп.) – 60,00</li><li>2. Сыр (за 1 уп., 0,25 кг) – 120,00</li><li>3. Сливки 10% (за 1 уп., 0,25 кг.) – 90,00</li><li>4. Чеснок (за 1/3 уп.) – 4,30</li></ol>
Гастрономическое блюда: овощная нарезка	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Огурец (за 1 кг.) – 50,00</li><li>2. Томаты (за 1 кг.) – 70,00</li><li>3. Перец болгарский (за 1 кг.) – 130,00</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Огурец (за 0,2 кг.) – 10,00</li><li>2. Томаты (за 0,2 кг.) – 14,00</li><li>3. Перец болгарский (за 0,2 кг.) – 26,00</li></ol>
Десерт: блины с творогом	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Мука (за 1 кг.) – 45,00</li><li>2. Яйцо (10 шт.) – 45,00</li><li>3. Молоко (за 1. уп., 0,9 л) – 50,00</li><li>4. Творог 5% (за 1 кг.) – 300,00</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Мука (за 0,5 кг.) – 22,50</li><li>2. Яйцо (4 шт.) – 18,00</li><li>3. Молоко (0,5л) – 25,00</li><li>4. Творог 5% (за 0,5 кг.) – 150,00</li></ol>
Напиток: чай черный	Чай (за 1 уп., 0,1 кг.) – 80,00	Чай (на 4 порции) – 10,00
Итого:		439.80

# Расчет стоимости

## Вариант II

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
П г.б.: паста с помидорным соусом	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Паста (м/и, 1за уп.) – 60,00</li><li>2. Томаты (за 1 кг.) – 70,00</li><li>3. Чеснок (за 1 уп.) – 13,00</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Паста (м/и, 1за уп.) – 60,00</li><li>2. Томаты (за 0,2 кг.) – 14,00</li><li>3. Чеснок (за 1/3 уп.) – 4,30</li></ol>
Гастрономическое блюда: овощная нарезка	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Огурец (за 1 кг.) – 50,00</li><li>2. Томаты (за 1 кг.) – 70,00</li><li>3. Перец болгарский (за 1 кг.) – 130,00</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Огурец (за 0,2 кг.) – 10,00</li><li>2. Томаты (за 0,2 кг.) – 14,00</li><li>3. Перец болгарский (за 0,2 кг.) – 26,00</li></ol>
Десерт: мороженое «Пломбир»	Мороженое «Пломбир» (за 1. уп., 1 кг.) – 400,00	Мороженое «Пломбир» (0,5 кг.) – 200,00
Напиток: сок «Мультифрукт»	Сок «Мультифрукт» (за 1 уп., 2 л.) – 120,00	Сок (на 4 порции, 0,8 л) – 48,00
Итого:		376.30

# Выбор варианта меню

- Я выбрала вариант II, так как он более соответствует предпочтениям моих гостей.

# Технологическая карта

п/п	Ингредиенты	Операция	Инструменты
1	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Паста</li><li>2. Томаты</li><li>3. Чеснок</li><li>4. Соль, перец</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Подготовить ингр-ты: помыть овощи, почистить овощи</li><li>2. Отварить пасту</li><li>3. Приготовление соуса: нарезать овощи, обжарить овощи, тушить</li><li>4. Выложить пасту на тарелку, полить сверху соусом</li></ol>	Доска разделочная, нож Кастрюля, ложка Дуршлаг Сковорода, лопатка, нож Тарелка, лопатка
2	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Огурец</li><li>2. Томаты</li><li>3. Перец болгарский</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Подготовить ингр-ты: помыть овощи, почистить овощи</li><li>2. Нарезать овощи</li></ol>	Доска разделочная, нож
3	Мороженое «Пломбир»	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Разложить по формам</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ложка</li></ol>
4	Сок «Мультифрукт»	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сервировать</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. стакан</li></ol>

# Вывод:

- Я выбрала вариант II, и справилась хорошо. Мои гости остались довольны.