



# Проект

«Званный ужин для всей  
семьи»



Шокарева Дарья 6А класс

# Содержание деятельности

- **1. Определение потребности проекта.**
- **2. Постановка цели и задач.**
- **3. Критерии и риски проекта.**
- **4. Исследовательская деятельность:**
  - А. определение состава гостей ужина и их предпочтений**
  - В. разработка меню**
  - С. разработка технологической карты**
- **5. Практическая деятельность**
  - А. Приготовление ужина**
  - В. Сервировка стола**
- **Оценка и выводы проекта**

# Определение потребности

- Для организации ужина в честь приезда моей бабушки мне потребовалось организовать опрос родственников и гостей о их предпочтениях, разработать меню ужина, и придумать сервировку праздничного стола.

# Цель: организовать Званый ужин

## Задачи:

- 1) составить список гостей
- 2) составить меню
- 3) составить список продуктов
- 4) подготовить необходимые инструменты
- 5) проработать процесс приготовления ужина
- 6) придумать сервировку

# Критерии проекта

- Для того, чтобы ужин прошел удачно, необходимо, чтобы он соответствовал следующим критериям:
  1. Ужин должен быть вкусным, то есть соответствовать предпочтениям гостей;
  2. Затраты на ужин должны уложиться в мой бюджет, т.е. ужин должен быть экономичным;
  3. Блюда из меню должны быть легкими в приготовлении и соответствовать моему уровню кулинарных навыков.

# Возможные риски проекта

- Проект может быть не выполнен или выполнен не до конца из-за следующих рисков:
  - 1) недостаточно развитые кулинарные навыки
  - 2) несоответствие бюджету проекта
  - 3) отсутствие необходимых инструментов

# Исследовательская деятельность. Предпочтения гостей.

п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность	Предпочтения
1	Я	12, учащийся	2850 кКалл	П г б: Овощное рагу Гастрономическое блюдо: канапе мясное Десерт: пирожное «Банановое» Напиток: какао
2	Мама	40 лет детский психолог	2800ккакл	П г.б.: Филе куриное, греча отварная Гастрономическое блюдо: канапе мясное Десерт: пирожное «Эклер» Напиток: кофе
3	Папа	42 года ресторатор	2800ккал	П г.б.: картошка с грибами Гастрономическое блюдо: сырная нарезка Десерт: пирожное «Эклер» Напиток: чай черный

# Разработка меню

Вариант I	Вариант II
II г.б.: филе куриное запеченное, греча отварная	II г.б.: спагетти с сливочным соусом
Гастрономическое блюдо: сырная нарезка	Гастрономическое блюдо: канапе мясное
Десерт: пирожное «Эклер»	Десерт: пирожное «Банановое»
Напиток: чай черный	Напиток: чай черный

# Выгоден ли ужин?

## Расчет стоимости

### Вариант I

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
П г.б.: филе куриное запеченное греча отварная	Филе курицы (1кг.) – 240,00 Греча ( 1 упаковка) – 60,00	Филе курицы (0,75 кг.) – 180,00 Греча (0,15 кг.*3) – 27,00
Гастрономическое блюдо: сырная нарезка	Пармезан (1кг.)- 469,00 Сыр с плесенью (1 кг.) – 1500,00	Пармезан (0,2 кг.) – 93,80 Сыр с плесенью (0,2 кг.) – 300,00
Десерт: пирожное «Эклер»	Масло сливочное (1 уп.) – 100,00 Мука пшеничная, в.с. (1 кг.) – 50,00 Яйцо куриное (10 шт.) – 45,00	Масло сливочное (2 уп.) – 200,00 Мука пшеничная, в.с. (0,18 кг.) – 9,00 Яйцо куриное (4 шт.) – 18,00
Напиток: чай черный	Чай черный (1 уп.)- 50,00	Чай черный (3 порции) – 6,00
		Всего: 833,8

# Выгоден ли ужин?

## Расчет стоимости

### Вариант II

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
II г.б.: спагетти с сливочным соусом	Молоко (1 уп.) – 56,00 Спагетти (1 уп.) – 60,00 Сыр Пармезан (1 кг.) – 469,00	Спагетти (1 уп.) – 60,00 Молоко (0,5 л.) – 30,00 Сыр Пармезан (0,15 кг.) – 70,00
Гастрономическое блюдо: канапе мясное	Колбаса (1 кг.) – 250,00 Сыр Пармезан (1 кг.) – 469,00 Хлеб белый (1 уп., 0,45 кг.) – 29,00 Виноград (1 кг.) – 150,00	Колбаса (0,2 кг.) – 50,00 Сыр Пармезан (0,1 кг.) – 46,9 Хлеб белый (0,02 кг.) – 1,30 Виноград (0,05 кг.) – 7,5
Десерт: пирожное «Банановое»	Сгущёнка(1 уп.)- 56 ,00 Бананы (1 кг.) - 50,00 Печенье (1 уп.)- 50 руб.	Сгущёнка(1 уп.)- 56,00 Бананы (0,3 кг.)-15,00 Печенье (1 уп.)- 50,00
Напиток: чай черный	(1 уп.) - 50 руб.	Чай черный (3 порции) – 6,00
		Всего: 392,7

# Выбор варианта меню

- Я выбираю II вариант меню, потому что он соответствует поставленным критериям и исключает всевозможные риски, а именно:
  1. у меня достаточно знаний и умений для приготовления ужина;
  2. в данном меню учтены все предпочтения и ограничения гостей Званого ужина;
  3. данный вариант меню соответствует моему бюджету.

# Разработка технологической карты

п/п	Ингредиент	Инструмент	Операция	Способ нарезка
1	Макаронные изделия (спагетти), сыр, молоко, соль, специи.	Миска, терка, нож, р/д, кастрюля, ложка	Нарезать, натереть, сварить, добавить, перемешать	На крупной терке.
2	Колбаса, сыр, виноград, хлеб белый.	Нож, р/д, шпажки.	Помыть, нарезать, насадить.	Кубиками.
3	Молоко сгущенное, бананы, печенье песочное.	Нож, р/д, блендер, миска, ложка.	Нарезать, измельчить, сформировать	Произвольная
4	Чай, сахар.	Ложка, чайник заварочный.	Заварить.	-



# Практическая деятельность. Фотоотчет + сервировка



# Сервировка ужина. Варианты. Окончательный выбор.

# Оценка Званого ужина

- У меня получилось: всё
- У меня не получилось: нечего
- В следующий раз я хотела бы попробовать изменить: пирожные и канапе



# Выводы

- Я узнала свои ошибки и в следующий раз учту их
- 