

# ПРОЕКТ «ЗВАННЫЙ УЖИН»

*Над презентацией работали*

*Голышева Алиса*

*и Безяева Дарья*

---

# ЦЕЛИ ПРОЕКТА:

---

- *Цель моего проекта - приятно удивить гостей своими изысканными блюдами. И конечно же, вкусно и сытно их накормить! Так же моей целью является: Рассчитать стоимость блюд и правильно подать к столу.*

*Главные задачи  
проекта:  
заинтересовать  
своими  
блюдами гостей  
и вкусно их  
накормить.*



**ЗАДАЧИ ПРОЕКТА**

# СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ:

---

- *Вариант I*
- *II г.б.: овощи на пару, филе трески*
- *Гастрономическое блюдо: нарезка мясная*
- *Десерт: безе*
- *Напиток: вода с лимоном.*
- *Вариант II*
- *II г.б.: грудка куриная запеченная, рис отварной*
- *Гастрономическое блюдо: нарезка овощная*
- *Десерт: пирог «Шарлотка»*
- *Напиток: чай черный*

# РЕШЕНИЕ

---

- *Я выбрала Меню второго варианта, потому, что оно более вкусное, и выгодное по цене.*

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

---

- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ
- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧ ПРОЕКТА
- КРИТЕРИИ И РИСКИ ПРОЕКТА
- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ
- РАЗРАБОТКА ВАРИАНТОВ МЕНЮ
- ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
- РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЖИНА, ФОТООТЧЕТ
- ОЦЕНКА ПРОЕКТА
- ВЫВОДЫ

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ

- ▣ *Я сделала этот ужин, потому что ко мне приехали дальние родственники.*

# ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА.

## ЦЕЛЬ

- *Цель моего проекта - приятно удивить гостей своими изысканными блюдами. И конечно же, вкусно и сытно их накормить! Так же моей целью является: Рассчитать стоимость блюд и правильно подать к столу.*

## ЗАДАЧИ

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



# КРИТЕРИИ И РИСКИ ПРОЕКТА

---

- *Критерии: Я выбрала Меню второго варианта, потому, что оно более вкусное, и выгодное по цене.*
- *Риски проекта:*
  - *Аллергия.*
  - *Диета.*
  - *Неправильное приготовление.*
  - *Нехватка навыка.*

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность	Предпочтения
1	Я	12, учащийся	2850 ккалл.	II г.б.: овощи на пару, филе трески Гастрономическое блюдо: нарезка овощная Десерт: пирожное «Банановое» Напиток: вода с лимоном.
2	Мама	38, умственная деятельность	2400 ккалл.	II г.б.: грудка куриная запеченная, рис отварной Гастрономическое блюдо: нарезка овощная Десерт: бeze Напиток: чай черный
3	Папа	41, умственная деятельность	2800 ккалл.	II г.б.: овощи на пару, филе трески Гастрономическое блюдо: нарезка овощная Десерт: пирог «Шарлотка». Напиток: чай черный

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА:

Название	Ингредиенты	Инструменты	Способы приготовления 1)	Способы приготовления 2)	Подача блюд
грудка куриная запеченная Рис отварной	Куриная грудка, рис, приправы.	Разделочная доска, нож, кастрюля, Посуда для выпечки, фольга, духовая печь.	Грудку поперчить, посолить. Завернуть в фольгу и выпекать до готовности.	Рис нужно промыть, залить водой, посолить. Варить до готовности	Курица с гарниром (рис) + украшение
Гастрономическое блюдо: нарезка овощная	Овощи	Нож, разделочная доска	Режем овощи ломтиками	—	На тарелке для закусок
Десерт: пирог «Шарлотка»	Фрукты, Масло, Яйца, Молоко, мука.	Венчик, ложка, нож, посуда для выпечки, духовой шкаф.	Взбиваем яйца и масло. Добавляем молоко, муку. На дно посуды раскладываем фрукты и заливаем тесто. Готовить до готовности.	—	Подавать на тарелке для десерта.
Чай черный	Заварка	Чайник, чашка, кипятилок.	Заливаем заварку кипятком		Подаем в чайной чашке.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЖИНА, ФОТООТЧЕТ

---



# ОЦЕНКА ПРОЕКТА

---

- ▣ *Я думаю, что наш проект получился 99.9%. Получилось весьма неплохо. Было очень вкусно но в тоже время и бюджетно*



# ВЫВОД

---

- *Мы сделали для себя вывод, что все получилось весьма неплохо но надо еще стараться.*

