

“Праздничный сладкий стол”

Ученицы 7 класса
Дурневой Арины

Проблемная ситуация

- Мы решили приготовить праздничный сладкий стол по окончании 2 четверти.
- Какие блюда надо приготовить, учитывая пожелания всех кто будет.
- Как сервировать праздничный сладкий стол.
- Как правильно вести себя за столом (этикет).
- Какие сделать пригласительные билеты.

Цель и задачи проекта.

- 1. Устроить праздничный сладкий стол в классе.
- 2. Разработать меню сладкого стола.
- 3. Приготовить кондитерские изделия, напитки.
- 4. Сервировать стол.
- 5. Сложить красиво салфетки.
- 6. Украсить стол цветками.
- 7. Изготовить приглашения.

Исследование

- Меню праздничного сладкого стола может состоять не только из тех кондитерских изделий, которые мы научились готовить на предыдущих уроках, - блинов или блинчиков, печенья, пирожных и т.д. Можно попробовать приготовить что-нибудь новое.
- Подумаем, от чего зависит меню праздничного сладкого стола:
 - 1) от того, какие продукты есть в наличии, а какие нужно купить в магазине.
 - 2) От вкусовых предпочтений участников праздника.
 - 3) От количества калорий, содержащихся в

Исследование

Вопрос 1. Сколько человек будет участвовать в празднике?

Ответ: 17 человек.

Вопрос 2. Какой будем использовать стол?

Ответ: накроем один большой стол, так будет удобнее.

Вопрос 3. Каким столовым бельём сервировать стол?

Ответ: подготовим для каждого участника красивые одноразовые салфетки.

Вопрос 4. Какие будем готовить блюда и кондитерские изделия?

Ответ: каждая бригада приготовит мелкие кондитерские изделия, чтобы их хватило всем в ассортименте.

Первая бригада испечёт слоёные бантики

Вторая бригада - безе.

Третья бригада приготовит пирожные “картошка”.

Вопрос 5. какие напитки предложить к сладкому столу?

Ответ: чай и клюквенный морс.

Вопрос 6. Какие сделать приглашения?

Ответ: приглашения выполним на компьютере с помощью программы Microsoft Word.

Расчёт расхода продуктов

Блюдо	Необходимы е продукты	Количество Продуктов на одного человека	Количество продуктов на 17 человек
Слоёные бантики	Слоёное тесто Сахарный песок Растительное масло	25 г. 1 ч. Ложка 0,5 ч. ложки	425 г. 17 ч. Ложек. 8,5 ч. Ложек.
Безе (меренги)	Яйца Сахарная пудра Мука Шоколад Ванильный сахар	0,4шт. 0,1 стакана 7,5 г. 12, 5 г. 0,1 пакетика.	6,8шт 1,7 стакана 125,5г. 212,5г. 1,7 пакетика
Пирожные (картошка)	Печенье Масло сливочное Молоко сгущённое Какао - порошок	100г. 40г. 1,5 ст. ложки 0,5 ч. ложки	1700г. 680г. 25,5 ст. ложки 8,5 ч. ложки
Чай	Чайный пакетик Сахар - песок	1 пакетик 2ч.ложки	17 пакетиков 34ч. Ложки
Клюквенный морс	Клюква сахар	0, 2 стакана 2 ч. ложки	3,4 стакана 34 ч. ложки

Самооценка и оценка

- Праздник удался. Всем ребятам очень понравились сладости.



Источники информации, использованные при выполнении проекта

- 1) Учебник "Технология. Технологии ведения дома" для учащихся 7 класса.
- 2) Интернет – ресурсы.