

Проект «Званный ужин для всей семьи»

Презентация Федоровой Светланы Сергеевны,
6А класс.

СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ
- ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА
- ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТЕРИЕВ И РИСКОВ ПРОЕКТА
- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ
 2. СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ
- ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
 1. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ
 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЖИНА. ФОТООТЧЕТ
- ОЦЕНКА ПРОЕКТА
- ВЫВОДЫ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ

У меня
День
Рождения



Цель и задачи

Цель: организовать званый ужин

Задачи:

- Состав гостей
- Составить меню
- Ингредиенты
- Инструменты
- Сервировка



КРИТЕРИИ И РИСКИ ПРОЕКТА

Для выполнения данного проекта мне необходимо определить следующие критерии:

1. Вкусы семьи
2. Полезность
3. Стоимость
4. Сочетание продуктов

Также необходимо учесть следующие риски:

1. Аллергия
2. Диета
3. Высокая стоимость
4. Сложность
5. Нехватка времени



Таблица предпочтений

Предпочтения				
п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность	Предпочтения
1	Я	13, учащийся	2850 ККалл	П г.б.: Цыпленок бройлер запеченный, рис отварной Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка Десерт: пирог «Шарлотка» Напиток: кофе
2	Мама	41, инспектор по розыскной работе.	2800 ККал	П г.б.: Плов Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка Десерт: Пудинг Напиток: Кофе
3	Папа	38, техник по установке вентиляции и кондиционирования.	3400 ККал	П г.б.: Котлета мясная, картофель жареный. Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка Десерт: торт «Медовик» Напиток: Какао

РАЗРАБОТКА МЕНЮ

Вариант I	Вариант II
II г.б.: Цыпленок бройлер запеченный, рис отварной	II г.б.: Плов (со свиной)
Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка	Гастрономическое блюдо: Сырная нарезка
Десерт: пирог «Шарлотка»	Десерт: Пудинг
Напиток: Кофе заварной	Напиток: Какао

Расчет стоимости

Вариант I

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
П г.б.: Цыпленок бройлер, запеченный Рис	Цыпленок бройлер, запеченный (1 кг.) – 130,00 Рис (1 уп.) – 50,00	Цыпленок бройлер, запеченный (1,9 кг.) – 247,00 Рис (1 порция, 0,15 кг) - 19.50
Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка	Овощи (Помидоры(81р.), огурцы(15р.), сладкий перец(60р.)	Помидоры-13 рублей Огурцы-3 рубля Сладкий перец-10 рублей
Десерт: Шарлотка	Яблоки, яйца, мука, масло	Выйдет 180 рублей
Напиток: Кофе	Кофе (1 кг)	Кофе-50 рублей

Вариант II

П г.б. Плов (со свининой)	Рис «Жасмин» (1 уп., 0,08 кг.) – 85,00 Лук репчатый (1кг.) – 30,00 Морковь (1 кг.) – 30,00 Свинина/лопатка/ (1 кг.) – 390,00	Рис «Жасмин» (0,4 кг.) – 34,00 Лук репчатый (1шт, 0,05 кг.) – 1,5 Морковь (1шт, 0,05 кг.) – 1,5 Свинина/лопатка/ (0,5 кг.) – 195,00
Гастрономическое блюдо: Сырная нарезка	Сыр «Российский» - 350р. за кг. Сыр «Сливочный 50%» - 550,00 за кг.	Сыр «Российский» (0,2 кг.) – 70,00 Сыр «Сливочный 50%» (0,2 кг.) – 110,00
Десерт: Пудинг шоколадный	Крупа манная (1 кг.) – 30,00 Яйцо (10 шт.) – 45,00 Какао (1 уп., 0,1 кг.) – 80,00	Крупа манная (0,2 кг.) – 6,00 Яйцо (3 шт.) – 13,5 Какао (0,06 кг.) – 48,00
Напиток: Какао	Какао-порошок(368р. За пачку)	Какао – 6 рублей

Выбор меню и его соответствие критериям

- Я выбрала 1 вариант , потому что он соответствует вкусам моей семьи. Меню полностью соответствует критериям, и я учла все риски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Название блюда	Операция	Ингредиенты	Инструменты
Цыпленок бройлер запеченный, рис отварной.	Нарезать курицу, разложить на противень, пожарить. Промыть рис, отварить.	Цыпленок, рис, специи, масло.	Нож, противень, плита, кастрюля, тарелка, разделочная доска.
Овощная нарезка.	Нарезать овощи, разложить на тарелку, приправить.	Помидоры, огурцы, болгарский перец, приправы.	Нож, тарелка
Напиток.	Насыпать кофе в емкость и заварить.	Вода , кофе, сахар, сливки.	Ложка , чашка.
Пирог «Шарлотка».	Помыть яблоки, нарезать и разложить их. Залить заранее приготовленную смесь. Приготовить.	Яйца, яблоки, мука, корица, сахар.	Венчик, тарелка. Мультиварка, разделочная доска.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЖИНА. ФОТООТЧЕТ



ОЦЕНКА ПРОЕКТА

- Проект получился такой, какой и был задуман. Ужин составлен в соответствии с семейным бюджетом, вкусами и предпочтениями членов семьи.

ВЫВОДЫ

- Ужин вкусный, стол красиво сервирован.
- Цыпленок получился румяный с хрустящей корочкой, с достаточным количеством специй. Рис рассыпчатый, аппетитный.
- Овощи свежие, аккуратно разложены на тарелке.
- Кусочек ароматной и нежной «Шарлотки» с чашечкой кофе- прекрасное завершение ужина.

