



ЗВАННЫЙ УЖИН

Семенова Алина 6 Б класс

ПРОБЛЕМЫ

Мне хочется сделать приятно всей семье

Моя семья любит сюрпризы

Люблю удивлять родителей



Содержание деятельности

- 1. Потребность проекта.
 - 2. Постановка цели и задач проекта.
 - 3. Критерии и возможные риски проекта.
 - 3. Исследовательская деятельность:
 - a) Определение списка приглашенных на ужин
 - b) Определение предпочтений гостей ужина
 - c) Разработка вариантов меню. Выбор варианта меню
 - d) Разработка технологическая карты
 - Практическая деятельность: приготовление ужина и его сервировка.
 - Оценка и выводы проекта
-



ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- Сделать ужин для всей семьи
- Поднять настроение после тяжёлого рабочего дня



Критерии и риски проекта

□ Критерии проекта:

1. **Для того чтобы проект удался мне нужно:**
2. **Должен быть простым в приготовлении**
3. **Должен быть экономичным**

□ Возможные риски:

1. Мне может не хватить опыта при приготовлении
2. Ужин может не получиться



Предпочтения гостей

Члены семьи	Род занятий	Необходимое кол-во ккал в день	Калорийность ужина , ккал
Папа	менеджер	4200 ккал	1050
Мама	учитель	3000 ккал	750
Ваня (14 лет)	учащийся	2525 ккал	632
Я (12 лет)	учащийся	2450 ккал	613



Разработка меню

Вариант I:

- II г.б.: запеченая красная рыба с пюре
- Гастрономическое блюдо: овощная нарезка
- Напиток: Сок яблочный

Вариант II:

- II г.б.: мясо по-французки и макароны
- Гастрономическое блюдо: салат овощной
- Напиток: сок апельсиновый

Средняя стоимость ужина

- Красная рыба 1 кг: 700 рублей ; один стейк 200 рублей
- Пюре, картофель 1 кг: 30 рублей; 150 г :4,50 рублей .
- Сок 1 л : 86 рублей; 200 мл : 20 рублей
- Нарезка овощная:49 рублей- одна порция
- Итого : одна порция: 273, 5 рублей
- На четверых: 1094 рубля



Мой выбор :

- ▣ Я выбрала :
- ▣ Я выбрала первый вариант :
- ▣ ЗАПЕЧЁНАЯ КРАСНАЯ РЫБА С ЛИМОНОМ И ПЮРЕ
- ▣ ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА
- ▣ ЯБЛОЧНЫЙ СОК



Технологическая карта:

Название:	Красная рыба	Пюре	Нарезка из овощей	Яблочный сок
Ингредиенты	Красная рыба , лимон , соль , перец	Картофель , молоко , соль	Огурец, помидор , укроп и соль	яблочный сок
Инструменты	нож, , печь , доска	Толкушка , ложка	Нож , доска	стакан
Способ нарезки	Очистить рыбу ,выжать лимон , посолить и поперчить , запечь в духовке	Очистить картофель от кожуры , сварить , во время варки добавить соль , слить воду , начинать разминать и добавлять по тихоньку	Помыть овощи , нарезать , посыпать солью , красиво выложить на тарелку	Открыть упаковку , налить в стаканы

Процесс приготовления. Мой фотоотчет.

- 1. Почистить красную рыбу, полить соком лимона, посолить, поперчить, положить в духовку
- 2. Почистить картофель, поставить варить , посолить, взбить до однородной массы, добавить молока и масла
- 3. Помыть овощи, нарезать, посолить
- 4. Разлить сок по стаканам



Сервировка Званого ужина



Оценка и выводы проекта

- У меня получилось: все , что я задумала
- У меня не получилось: правильно сделать сервировку стола
- В следующий раз я хотела бы попробовать изменить:
горячее блюдо
- Выводы: Если делаешь званый ужин, нужно учитывать
свои возможности



Конец

▣ Спасибо за
внимание!

