

Проект Званный ужин

- Проект создан учеником 6Б класса Пивцайкиным Иваном



Содержание деятельности

1.Потребности

2.Постановка целей и
задач

3.Предпочтения

4.Разработка меню

5.Решение и риски

6.Технологическая карта

Цели проекта

- Главная цель- вкусно накормить гостей.
- Так же мои цели: вкусно научиться готовить, удивить гостей.

Главные задачи проекта



Предпочтения:

- **Я:**
 - **П г.б.: Плов, стейк**
 - **Гастрономическое блюдо: нарезка из мяса**
 - **Десерт: фруктовый салат**
 - **Напиток: чай**
-
- **Мама:**
 - **П г.б.: салат с куриной котлетой, плов**
 - **Гастрономическое блюдо: овощная нарезка**
 - **Десерт: конфеты**
 - **Напиток: кофе**
-
- **Папа:**
 - **П г.б.: Пюре с котлетой**
 - **Гастрономическое блюдо: овощная нарезка**
 - **Десерт: пирог брауни**
 - **Напиток: кока-кода**

Риски проекта

- Возможные риски:
- 1. Нехватка навыков
- 2. Диета
- 3. Аллергия
- 4. Нехватка финансов

Разработка меню



Выгодно ли это?

Макароны со свиной- 300 руб

Овощная нарезка- 100 руб

Мороженое- 150 руб

Чай- 70 руб

Итого -

Технологическая карта

Название:	Макароны	Овощная нарезка	Мороженое	Чай
Ингредиенты	Макароны Свинина морковь	Овощи	Мороженое варенье	Чай лимон сахар
Инструменты	Нож, кастрюли, сковородка, ложка, доска	Нож, вилка, доска, тарелка	Тарелки ложки десертные	Кружка тарелка
Способ нарезки	Соломкой морковь, кубиками лук	Порезать овощи	Полить вареньем мороженое	Лимон кусочками