### Проект Званый ужин

Проект создан учеником 6Б класса Пивцайкиным Иваном



#### Содержание деятельности

1.Потребности 2.Постоновка 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:

II г.б.: Плов, стейк

Гастрономическое блюдо: нарезка из мяса

Десерт: фруктовый салат

Напиток: чай

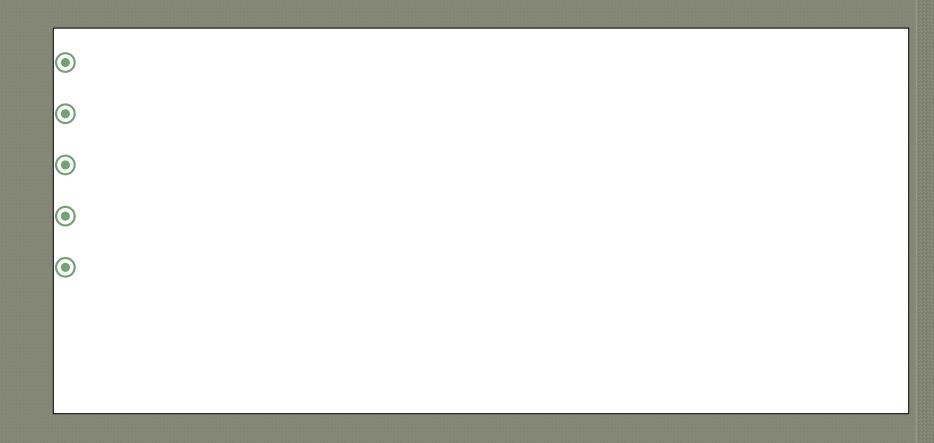
- Мама:
- II г.б.: салат с куриной котлетой, плов
- Десерт: конфеты Напиток: кофе

- Папа:
- **П** г.б.: Пюре с котлетой
- Гастрономическое блюдо: овощная нарезка
- Десерт: пирог брауни
- Напиток: кока-кола

#### Риски проекта

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

### Разработка меню



#### Выгодно ли это?

Макароны со свининой- 300 руб Овощная нарезка- 100 руб Мороженое- 150 руб Чай- 70 руб Итого -

# Технологическая карта

Название:	Макароны	Овощная нарезка	Мороженое	Чай
Ингредиент ы	Макароны Свинина морковь	Овощи	Мороженое варенье	Чай лимон сахар
Инструмент ы	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