

# Проект Званый 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-кола**

# 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

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